

Rhabarber-Aperol-Torte

Pro Stück: E: 5 g, F: 18 g, Kh: 28 g, kcal: 318



Zutaten für 16 Stücke

FÜR DEN RÜHRTEIG:

150 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

125 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

175 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g vorbereiteter, roter Rhabarber
(dünne Stangen), z. B. Erdbeer- oder
Himbeer-Rhabarber

100 g Zucker

7 Blatt weiße Gelatine

250 g Erdbeeren

150 ml Aperol (Bitterlikör)

ZUM TRÄNKEN:

50 ml Aperol

FÜR DEN BELAG:

3 Blatt weiße Gelatine

400 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

25 g Puderzucker

1 Pck. Vanillin-Zucker



© Fotostudio Diercks, Hamburg

1. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C.

2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.



3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) geben und glatt streichen.
4. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gebäckboden 25–30 Minuten backen.
5. Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.
6. Für die Füllung den vorbereiteten Rhabarber in etwa 2 cm dicke Stücke schneiden (dicke Stangen der Länge nach halbieren und in Stücke schneiden). Rhabarberstücke in einem Topf mit Zucker mischen. Rhabarberstücke etwa 30 Minuten zum Saft ziehen stehen lassen.
7. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
8. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen, abspülen, trocken tupfen, entstielen und halbieren. Größere Erdbeeren vierteln.
9. Die Rhabarberstücke 3–4 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze dünsten (Rhabarberstücke sollen nach Möglichkeit ganz bleiben). Den Topf von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und mit den Erdbeerstücken in der Rhabarbermasse auflösen. Aperol unterrühren. Rhabarber-Erdbeer-Masse erkalten lassen.
10. Den Gebäckboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen und mit zwei Dritteln des Aperols tränken. Einen Tortenring darumstellen. Aus dem oberen Gebäckboden einen etwa 3 cm breiten Ring schneiden. Den kleineren Gebäckboden mit dem restlichen Aperol tränken.
11. Wenn die Rhabarber-Erdbeer-Masse anfängt zu gelieren, drei Viertel davon auf den unteren Gebäckboden streichen. Den ausgeschnittenen Gebäckring darauflegen und etwas in die Rhabarber-Erdbeer-Masse drücken. Restliche Rhabarber-Erdbeer-Masse auf dem kleineren Gebäckboden verteilen. Danach die Torte und den kleineren Boden in den Kühlschrank stellen.
12. Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen.



13. Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) mit Puderzucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Gelatine untermischen. Zwei Drittel der Sahne auf der Rhabarber-Erdbeer-Masse in dem Tortenring verteilen. Den kleineren Tortenboden darauflegen.

14. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 8–10 mm) füllen. Sahnetuffs auf den oberen Tortenrand spritzen. Die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Tortenring lösen und entfernen.



Mehr Rezepte in
"Landfrauen Backen von A-Z"

