

Erdbeer-Rhabarber-Boden

Zutaten für den Biskuit:

4 Eier, 100g Zucker,
150g gesiebttes Mehl

Zutaten für die Rhabarber-Creme:

2-3 Stangen Rhabarber,
250g Quark, 250g Mascarpone,
1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral

Zutaten für den Belag:

500-700 g Erdbeeren,
roter Tortenguss

Zubereitung des Biskuits:

Eier und Zucker hellcremig aufschlagen (ca. 10 Min.) und Mehl unterheben. In die gefettete Tortenbodenform füllen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen.

Zubereitung der Rhabarber-Creme:

Auf den ausgekühlten Tortenboden einen Tortenring stellen. Den Rhabarber schälen, klein schneiden und mit etwas Zucker weich dünsten. Das Ganze abkühlen lassen. Den Quark und die Mascarpone verrühren. Das Sahnefest mit 100 ml Wasser anrühren und unter die Quarkmasse geben. Den Rhabarber unterheben und auf dem Tortenboden verstreichen. 1 Stunde kühl stellen.

Zubereitung des Belags:

Die Erdbeeren waschen, schneiden und auf die Quarkmasse legen. Mit Tortenguss überziehen. Nach Belieben mit Minzblättern verzieren.

Tortenboden 30 cm



Art.-Nr. 587212



Alles für deine
Backideen ...

Tortissimo[®]
Backzubehör

Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel +49 6407 4034-4000 · www.tortissimo.de