Rhabarber-Törtchen mit Baiser

Mürbeteig-Torteletts mit Rhabarberkompott und Baiserkrone. Die Rhabarber-Törtchen sind die ideale Verwendung für den ersten Rhabarber im Frühjahr. Rezept für 15 Törtchen.

Zutaten:

1 Ei
150g Mehl
100g Butter oder Margarine
150g Zucker
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
50g gehackte Mandeln
250g Rhabarber
eine halbe Vanilleschote
250ml roter Johannisbeersaft
2 Eßlöffel Speisestärke
75g weiße Kuvertüre
einen halben Teelöffel Zitronensaft
Backpapier
ca 250g getrocknete Erbsen als Gewichte zum Blindbacken.

Zubereitung

Ei trennen. Eigelb, Mehl, kalte Butterflocken, 50g Zucker, Zitronenschale und 1 Eßlöffel kaltes Wasser mit dem Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Tortelettförmchen einfetten und mit gehackten Mandeln ausstreuen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Platten mit etwa 8cm Durchmesser ausrollen. Die Teigplatten in die Tortelettförmchen drücken und überstehende Teigreste entfernen.

Den Teig in den Förmchen mit Backpapierstücken bedecken und das Backpapier mit Erbsen beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas bei Stufe 3) für ca. 20 Minuten backen.

Backpapier und Erbsen von den fertigen Torteletts entfernen. Törtchen stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Vanilleschote aufschneiden und den Rhabarber mit Vanille und Johannisbeersaft aufkochen. Etwa 1 Minute kochen lassen. Rhabarberstücke und Vanilleschote herausnehmen. In den Saft 40g Zucker einrühren. Speisestärke in etwas kaltem Wasser lösen und den Saft damit andicken. Rhabarber wieder hinzufügen und alles auskühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Törtchen innen mit Kuvertüre gut ausstreichen und trocknen lassen. Das kalte Kompott in die Törtchen füllen.

Das Eiweiß steif schlagen und den restlichen Zucker (etwa 60g) einrieseln und unterschlagen. Baisermasse

mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle als dicke Locken auf die Törtchen spritzen. Törtchen unter dem vorgeheizten Grill für etwa 1 Minute leicht überbacken, damit der Baiser antrocknen kann.