Rhabarber-Käsesahne-Torte

Eine marmorierte Rhabarber-Quarkmasse auf einem Rührteig-Boden sorgt für eine außergewöhnliche Torte.

Zutaten:

Für den Teig:
200g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillezucker
100g Zucker
75g gemahlene Haselnüsse
1 Teelöffel Backpulver
125g Butter

Für den Belag:
375g Rhabarber
150ml Apfelsaft
7 Eßlöffel Zitronensaft
100g brauner Zucker
15 Blatt Gelantine
750g Quark
125g Zucker
300g Joghurt
500ml Sahne
25g Krokant
16 rote Geleebohnen

Zubereitung

Die Teigzutaten mit dem Mixer mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Eine 26cm Springform gut fetten und den Teig darin auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden.

Den Boden im vorgheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) für 15 bis 20 Minuten backen.

Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarber-Stücke mit dem Apfelsaft, 4 Eßlöffeln Zitronensaft und dem braunen Zucker für gut 5 Minuten bei kleiner Flamme kochen. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den ausgekühlten Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring einfassen.

Jeweils einmal 6 und einmal 9 Blatt Gelantine in kaltem Wasser einweichen.

Quark, restlichen Zitronensaft, Zucker und Joghurt mit dem Mixer glatt rühren. 250ml Sahne steif schlagen.

9 Blatt Gelantine ausdrücken, im Topf bei schwacher Hitze auflösen und unter die die Quarkmasse rühren. Zum Schluß die Sahne unterheben.

6 Blatt Gelantine ausdrücken, im Topf auflösen und unter den Rhabarber rühren.

Etwa die Hälfte der Quarkmasse auf den Boden geben, die Rhabarbermasse darauf verteilen und die beiden Massen mit einer Gabel grob untereinander heben bis sich eine marmorierte Quarkmasse ergibt.

Die marmorierte schicht mit der restlichen Quarkmasse abdecken und die Torte für minedstens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Restliche Sahne schlagen und in eine Spritztüte mit Sterntülle geben. Die Torte mit Sahnetuffs verzieren und jeden Sahnetuff mit einer roten Geleebohne krönen.