



## Erdbeer-Rhabarber-Torte

---

Brandteig-Sahnetorte mit einer Füllung aus Erdbeeren und Rhabarber.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

250ml Wasser

125g Butter

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

200g Mehl

5 bis 6 Eier

Für die Füllung:

500g geputzten Rhabarber

500g Erdbeeren

6 Blatt rote Gelatine

2 Teelöffel Speisestärke

200g Erdbeermarmelade

1 Teelöffel abgeriebene Schale einer Orange

Für die Sahne:

4 Blatt weiße Gelatine

750g Sahne

50g Zucker

2 Schnapsgläser Rum (4cl)

Für die Deko:

30g gehobelte und geröstete Mandeln

mehrere kleine Erdbeeren

Rhabarberstücke

ein paar grüne Marzipanblättchen

Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

---

Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Topf vom Feuer nehmen und das gesamte Mehl unter ständigem Rühren in den Topf geben.

Topf wieder auf die Platte stellen und solangeiterrühren bis sich der Teig als Kloß vom Boden ablöst und eine dünne weiß angebrannte Schicht auf dem Topfboden zurückbleibt.

Den Kloß in eine Schüssel umfüllen, etwas abkühlen lassen und 1 Ei unterrühren bis es sich komplett mit dem Teig verbunden hat. Restliche Eier nach und nach unterrühren bis der Teig eine glatte, etwas glänzende Konsistenz hat und sich weich vom Kochlöffel löst.



2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Auf der Rückseite des Backpapiers mit einem Springformboden 3 Kreise von 24cm Durchmesser aufzeichnen, so daß die Linien auf der Oberseite durchscheinen.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und mit einer Sterntülle spiralförmig die drei Böden in die Kreise spritzen. In der Mitte der Kreise beginnen und nach außen arbeiten, zwischen den Bahnen einen Abstand von etwa einem Centimeter lassen, da der Teig noch stark aufgeht.

Die Böden im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) für etwa 20 Minuten hellbraun backen.

Rhabarber waschen, schälen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

Die rote Gelatine einweichen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen. In einem Topf die Erdbeermarmelade kurz aufkochen, Rhabarber zugeben und weichkochen.

Erdbeeren zum Rhabarber zugeben, aufkochen und mit der Speisestärke andicken. Gelatine ausdrücken und zusammen mit der Orangenschale einrühren. Die Fruchtfüllung gut abkühlen lassen.

Die Weiße Gelatine einweichen. Die kalte Sahne aufschlagen, Zucker einrieseln und die Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und heiß auflösen, etwas abkühlen und zusammen mit dem Rum unter die Sahne rühren

4/5 der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. untersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und am Rand einen dicken Sahnering aufspritzen. Die Mitte mit der Hälfte Fruchtmischung füllen.

Mittleren Boden aufsetzen und wieder einen Sahnering spritzen und die freie Fläche mit der Fruchtmischung füllen. Dritten Boden aufsetzen und die Torte komplett mit dem restlichen Fünftel Sahne überziehen.

Zur Deko mit Mandelblättchen bestreuen und mit der restlichen Sahne aus dem Spritzbeutel Sahnetuffs oder einen Wellenrand aufspritzen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und mit Erdbeeren, Rhabarberstücken und Marzipan dekorieren.

Der Brandteig zieht recht schnell die Flüssigkeit aus der Füllung und die Böden werden weich, die Torte kann daher nicht lange aufbewahrt werden.