



## Erdbeer-Rhabarber Torte

Ich habe diese [Silikomart Saturn Form](#)\* verwendet - (alternativ: eine "einfache" runde Form mit 18 cm Ø) und diese [Silikonform](#)\* für die Erdbeerfüllung

### Erdbeerfüllung

- 150 g Erdbeerpüree (Erdbeeren dafür pürieren und durch ein Sieb streichen)
- 2 Teel. Zitronensaft
- 15 g Puderzucker
- 2 Blätter Gelatine
- optional können 20 g des Erdbeerpürees durch Joghurt 10% ersetzt werden. Dann macht die Füllung etwas blasser.

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten in einen kleinen Topf geben, erhitzen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Silikonform mit den kleinen Mulden auf eine Platte stellen (dann kann man sie später besser transportieren). Das Erdbeermasse in sieben Mulden der Silikonform verteilen und mindestens 4-5 Stunden, besser über Nacht einfrieren.

### Glanzglasur

- 5 Blätter Gelatine
- 125 g [Glucosesirup](#)\*
- 63 g Wasser
- 125 g Zucker
- 83 g gezuckerte Kondensmilch, z.B. "Milchmädchen"
- 125 g weiße Kuvertüre
- rote Lebensmittelfarbe (ich verwende Gelfarben)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Glucosesirup, Wasser und Zucker in einem Kochtopf zum Kochen bringen ( gut 100 Grad). Dann den Topf von der Platte ziehen und unter Rühren zunächst die gesüßte Kondensmilch hinzufügen, dann die Gelatine darin auflösen lassen und sogleich die weiße Kuvertüre dazugeben. Eine Minute warten, dann wieder Rühren, bis keine Klümpchen von

der Kuvertüre mehr vorhanden sind. Nun die Lebensmittelfarbe einrühren. Die Masse kann nun mit dem Stabmixer durchgemixt werden, dabei möglichst keine Luftblasen zu erzeugen! Die Glasur anschließend durch ein Sieb gießen, um sicher letzte Klümpchen zu entfernen. Die Oberfläche des Mirror Glaze mit Frischhaltefolie bedecken und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

### **Kokosbiskuit**

*Die Menge ist relativ reichlich, so dass einiges an Biskuit zum Naschen oder Einfrieren übrig bleibt. Wer das nicht möchte, könnte auch das Rezept halbieren und es in einer 20er Springform backen.*

- 2 Eiweiß Gr. M
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb
- 50 g Mehl
- 20 g Kokosraspeln
- 20 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Eiweiß mit dem Salz und dem Zucker steif schlagen. Die Eigelbe sachte unterrühren. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den Kokosraspeln unterheben. 1 Esslöffel Teig mit der geschmolzenen Butter verrühren und ebenfalls unterheben. Den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Backblech streichen und ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis von ca. 18 cm Durchmesser ausstechen/-schneiden. Um einen Ring zu erhalten, in der Mitte noch einen Kreis von 7-8 cm Durchmesser ausstechen. Der fertige Biskuitring sollte jetzt etwa 5 cm breit sein. (Solltet ihr keine Saturn-Ringform verwenden, braucht in der Mitte kein Kreis ausgestochen werden!)

### **Rhabarbermousse**

- ca. 600 g Rhabarber
- 120 g Zucker
- 170 g weiße Kuvertüre, geschmolzen
- 3 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 4 ½ Blätter Gelatine
- 220 g Sahne
- 2 Teel. Vanillezucker

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. - Den Rhabarber in feine Scheiben schneiden und zusammen mit dem Zucker in einem Topf köcheln lassen, bis er ganz zusammengefallen ist. Anschließend die Masse durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Am einfachsten geht das natürlich mit einer "[Flotten Lotte](#)"\*

300 g des so gewonnenen Rhabarberpürees abwiegen und in einen Topf geben. Die weiße Kuvertüre in der Mikrowelle oder überm Wasserbad schmelzen und bereit stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Das Rhabarberpüree aufkochen lassen und unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Zurück in den Topf gießen und bei milder Hitze stetig rührend auf höchstens 85 Grad bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Gelatine darin auflösen. Das Rhabarbercurd nun in drei Portionen mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre verrühren. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen und von Zeit zu Zeit umrühren. Wenn die Rhabarbermasse anfängt zu gelieren, die Sahne cremig schlagen und darunter ziehen.

## Aufbau

Die Torte wird "über Kopf" aufgebaut. - Die Silikonform auf einer Platte platzieren (z.B. dem Boden einer Springform) damit sie schön fest steht. - Die Rhabarbermousse einfüllen. Die gefrorenen Erdbeerhalbkugeln aus der Form lösen und rundherum verteilen. Dabei leicht in die Mousse drücken. Den Biskuitring auflegen und mit leichtem, gleichmäßigem Druck hineindrücken. Dadurch werden die Erdbeerhalbkugeln ebenfalls herunter gedrückt. Nur so weit drücken, bis die Rhabarbermousse und der Biskuit eine Ebene bilden! Die Torte mit Frischhaltefolie überziehen und eine Nacht einfrieren.

Am folgenden Tag zunächst die festgewordene Glanzglasur im Wasserbad auflösen. Noch einmal durch ein Sieb gießen und auf ca. 32 Grad abkühlen lassen. Dann die gefrorene Torte aus der Form lösen und auf einen Ring und/oder eine Schüssel platzieren, so dass die überschüssige Glasur abfließen kann. Die Glasur gleichmäßig über die Torte gießen. Dabei darauf achten, dass auch die Ränder komplett bedeckt sind. Die Glasur zieht durch die eiskalte Torte sogleich an. Deshalb dann bitte keine "Verschlimmbesserungen" mehr vornehmen ;-), denn sie würden später zu sehen sein! Die Torte auftauen lassen, dekorieren und servieren.

*Copyright: <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017*