



Rhabarbertorte „Bâton de rhubarbe“

von Claire Damon

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Tortaflex *](#), [Pavoni Silikonform 18 cm*](#)

Ein paar Hinweise vorab:

- *Es wird in den verschiedenen Zubereitungen geschälter Rhabarber verwendet. Bitte die Schalen NICHT wegwerfen! Die besten Streifen benötigt man nämlich für die Rhabarberchips der Deko.*
- *Für das Kompott, das Cremeux und den pochierten Rhabarber muss man den Rhabarber vorab jeweils einige Stunden in Zucker einlegen. Dies kann für alle Komponenten zeitgleich geschehen, so dass man danach alle Komponenten nacheinander zubereiten kann.*
- *Auch der Biskuit kann bereits am Vortag gebacken werden und nach dem Auskühlen in Folie gewickelt auf seinen Einsatz warten.*
- *Und nein – man sollte nicht auf das Pektin NH verzichten, da es die richtigen Konsistenzen gewährleistet und das Wässern der Fruchtschichten unterbindet.*

Am Vortag

Rhabarberkompott

- 200 g grüner Rhabarber (geschält!)
- 35 g Zucker
- 1,0 g **Pektin NH*** + 6 g Zucker
- 1 3/4 Blätter (3,2 g) Gelatine

Den geschälten Rhabarber in Würfel schneiden, mit 35 g Zucker bestreuen und ca. 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Danach die Flüssigkeit abseihen und den Rhabarber in einem kleinen Topf leicht erhitzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Pektin NH mit 6 g Zucker vermischen und über den Rhabarber streuen. Umrühren und 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Das Kompott in die Tortaflex Form geben und einfrieren.

Rhabarber Cremeux

- 150 g grüner Rhabarber (geschält!)
- 40 g Zucker
- 1,25 g Pektin NH
- 10 g Zucker
- 6,3 g Maisstärke
- 50 g Butter

Den geschälten Rhabarber in Würfel schneiden, mit 40 g Zucker bestreuen und ca. 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

10g Zucker mit dem Pektin NH und der Maisstärke vermischen. Den mazerierten Rhabarber im geschlossenen Topf auf schwacher Hitze weich kochen. Dann den restlichen Zucker mit dem Pektin und der Stärke hinzufügen und aufkochen lassen, damit eine Bindung entsteht. Das Kompott in eine Schüssel füllen und auf 50 Grad abkühlen lassen. Dann die Butter nach und nach mit einem Stabmixer einarbeiten. Das Cremeux auf die angefrorene Rhabarberkompottschicht geben und die Form erneut einfrieren.

Pochierter Rhabarber (für die Auflage)

- 60 g Rhabarber (geschält) + 5 g Zucker
- 50 g Zucker
- 90 g Wasser

Den geschälten Rhabarber in etwa ½ cm gleichmäßig dicke Stücke schneiden und mit 5 g Zucker bestreuen. Mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Danach die Flüssigkeit abseihen und für später aufbewahren. 50 g Zucker und das Wasser in einem Topf zu einem Sirup kochen. Auf 80 Grad abkühlen lassen und die Rhabarberstücke hineinlegen. Sie sollen zart und weich werden, aber NICHT zerfallen! Die Rhabarberstücke vorsichtig abseihen, die Flüssigkeit ebenfalls auffangen. Man benötigt diese für das Gelee.

Einen Ring mit 14 cm Durchmesser mit Frischhaltefolie bespannen und die pochierten Rhabarberstücke harmonisch darauf verteilen. Kalt stellen während das Gelee zubereitet wird.

Rhabarber Gelee (für die Auflage)

- 110 g Rhabarbersaft (vom zuvor aufgefangen, abgeseihten pochierten Rhabarber s. o.)
- 10 g Zucker
- 3 g Pektin NH
- 1 Blatt Gelatine

Zucker und Pektin NH mischen, Gelatine einweichen. Den Rhabarbersaft auf 30 Grad erwärmen und die Pektin-Zucker Mischung hineinrühren. Aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen. Die Flüssigkeit etwas abkühlen lassen und anschließend vorsichtig einen Spiegel über die arrangierten pochierten Rhabarberstücke gießen. Einfrieren bis zur Verwendung.

Rhabarber Chips

- ca. 100 g Rhabarberschale
- 100 g Zucker
- 50 g Wasser

Zucker und Wasser zu Sirup kochen. Die Rhabarberschalen hineinlegen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann über Nacht in den Kühlschrank stellen, Am nächsten Tag abtropfen lassen, flach auf eine Silikonmatte legen und bei 80 Grad im Backofen trocknen lassen, bis sie spröde sind.

Mandelbiskuit

- 23 g Butter, geschmolzen
- 2 Eigelb (40 g)
- 14 g Zucker
- 50 g Eiweiß
- 17 g Puderzucker
- 24 g Mehl
- 4 g Maisstärke
- 17 g gemahlene Mandeln
- 15 g gehobelte Mandeln

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und bereit stellen. Eigelb und Zucker über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen auf ca. 40 Grad verschlagen. Danach mit dem Mixgerät auf doppeltes Volumen aufschlagen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker in einer separaten Schüssel zu festem Eischnee schlagen. Mehl und Maisstärke mischen und zusammen mit den gemahlene Mandeln unter die Eigelbmasse ziehen. Anschließend nach und nach den Eischnee unterheben. Zwischendurch eine kleine Menge Biskuitmasse mit der geschmolzenen Butter vermischen und ebenfalls unterheben.

Die Biskuitmasse gut 1 cm dick auf ein mit Backpapier oder Silikonmatte belegtes Blech streichen. Mit den gehobelten Mandeln bestreuen und ca. 17-20 Minuten backen. Abkühlen lassen und einen Kreis mit ca. 16-17 cm Durchmesser ausstechen.

Am nächsten Tag

Vanillemousse

- 80 g flüssige Sahne
- Mark 1 Vanilleschote
- 50 g Eigelb
- 75 g Zucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine
- 55 g Eiweiß
- 25 g Wasser
- 190 g Mascarpone

Die Gelatine einweichen. Die Sahne mit dem Vanillemark in einem kleinen Topf kurz erhitzen. Eigelb und 1 Teelöffel der Zuckermenge verrühren und dann die heiße Vanillesahne unterrühren. Alles zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 82 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Durch ein Sieb gießen und die Crème anglaise auf 40 Grad abkühlen lassen. Währenddessen den restlichen Zucker mit dem Wasser zu einem Sirup kochen. Sind 115 Grad erreicht, das Eiweiß steif schlagen. Hat der Sirup nun 120 Grad wird er in dünnem Strahl bei laufendem Mixer unter den Eischnee gemixt, bis dieser schön glänzt. Die Mascarpone etwas glattrühren und nach und nach die Crème anglaise einrühren. Anschließend die Meringue in drei Portionen unter diese Creme heben.

Aufbau

Dreiviertel der Vanillemousse in die 18 cm Silikonform füllen. Die eingefrorene Rhabarbereinlage (Kompott + Cremeux) in die Mousse drücken. Mit der restlichen Mousse bedecken. Zum Schluss die ausgestochene Biskuitscheibe auflegen und sant in die Mousse drücken. Die Torte über Nacht einfrieren.

Am Serviertag

Fertigstellung

- [weißes Velvetspray*](#)
- Rhabarber Chips
- ggf. Schokoladendekor

Die Torte ausformen und im gefrorenen Zustand nach Anleitung auf der Flasche mit dem Velvetspray besprühen. Die Torte am besten im Kühlschrank auftauen lassen. Die Rhabarber Gelee Auflage aus dem Ring lösen und zum Rand versetzt auf die Torte legen. Sie taut recht schnell auf. Die Rhabarber Chips auf die passende Größe zurecht schneiden und seitlich fächerförmig in die Torte stecken (dies sollte erst kurz vor dem Servieren erfolgen, damit die Chips nicht weich werden). Mit Schokoladendekor verzieren.

Quelle: [Des gâteaux & des saisons](#)¹ von Claire Damon

© 2022 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>