



Rhabarbertörtchen "Printemps"

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

Verwendete Formen: [Silikonform GEM 100*](#), eckige Form 23x23 oder Springform 26 cm Ø

Pochierter Rhabarber

- 150 g Rhabarber, ungeschält
- 50 g [Himbeerpüree*](#)
- 100 g Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- 40 g Zucker

Den Rhabarber in 0,8 -1,0 cm breite Stücke schneiden. Die restlichen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Die Rhabarberstücke hingeben und die Herdplatte herunterregeln. Der Himbeersirup sollte nur sieden. Der Rhabarber darf nicht zerfallen! Bitte kontrollieren! Meiner war nach 2-3 Minuten perfekt. Den Rhabarber durch ein Sieb gießen und dabei den Sirup auffangen. Den Rhabarber zunächst in den Kühlschrank legen. Den Sirup für die Rhabarber-Himbeermousse aufbewahren!

Mandelfinancier

- 55 g Butter
- 90 g Puderzucker
- 45 g Mehl
- 38 g gemahlene Mandeln
- 90 g Eiweiß

Eine quadr. Form 23x23 cm oder eine Springform mit 26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem kleinen Topf bräunen lassen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Puderzucker, Mehl und die gemahlene Mandeln mischen und das (ungeschlagene) Eiweiß dazu geben. Verrühren, und dann die gebräunte Butter hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verquirlen und in die vorbereitete Form füllen (1 cm hoch). 20- 25 Minuten backen und danach ganz abkühlen lassen. Dann 8 Quadrate mit ca. 4,5 cm Kantenlänge ausschneiden.

Rhabarber-Himbeermousse

- 115 g [Roter Rhabarberpüree](#)*
- 85 g [Himbeerpüree](#)*
- 50 g Zucker
- 4,5 Blätter (7,6g) Gelatine
- 40 g Mascarpone
- 15 g Himbeer-Rhabarbersirup vom pochierten Rhabarber s.o.
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Fruchtpurees mit dem Zucker aufkochen und dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Mascarpone mit dem Sirup glattrühren und danach die warme Fruchtzubereitung hinzufügen. Die Schlagsahne cremig schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen.

Hinweis: Ich hatte das [Rote Rhabarberpüree](#) von Ponthier vorrätig. Alternativ könnte man wahrscheinlich auch geschälten Rhabarber mit 10 % Zucker mürbe kochen und sehr fein pürieren.*

Aufbau

Die 8 Mulden der Gem Silikonform zur Hälfte mit der Rhabarber-Himbeer Mousse füllen. Nun den pochierten Rhabarberstückchen in jede Mulde verteilen, je nach Größe des Rhabarbers ca. 5 Stückchen und mit einer Schicht Mousse bedecken. Abschließend je ein ausgeschnittenes Mandelfinancierquadrat auflegen. Die Törtchenform mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens 1 Nacht einfrieren.

Vanille Aufschlagganache

- 85 g weiße Kuvertüre
- 55 g Sahne
- Mark 1 Vanilleschote (altern. etwas gemahlene Vanille)
- 125 g kalte flüssige Sahne

Die weiße Kuvertüre fein hacken und in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen (ca. 40 Grad). Die flüssige Sahne mit der Vanille aufkochen. Die heiße Sahne in drei Portionen zur geschmolzenen Kuvertüre geben, dabei zwischendurch immer glattrühren. Anschließend die gesamte kalte Sahne hinzufügen und die Ganache mit einem Stabmixer durchmischen. Die Oberfläche der Vanilleganache mit Folie bedecken und eine Nacht im Kühlschrank stellen. *Das ist wichtig, da sie sich nur wenn sie komplett durchgekühlt ist gut aufschlagen lässt!*

Mandelmürbeteig

- 60 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker
- 12 g gemahlene Mandeln
- 105 g Mehl Type 550
- 25 g verquirltes Ei
- 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. 1-2 Stunden kaltstellen. Anschließend 3 mm dick ausrollen und 8 Quadrate mit einer Kantenlänge von ca. 6 cm ausschneiden. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten goldbraun backen. *Man kann die Kekse gut schon am Vortag backen und bis zur Verwendung in einer Keksdose aufbewahren.*

Mirror glaze

- 4 Blätter (6,8 g) Gelatine
- 80 g Milch
- 144 g Sahne
- 192 g Zucker
- 52 g [Glucosesirup](#)*
- 14 g Maisstärke (Maizena)
- [weiße Lebensmittelfarbe](#)*, [rosa Lebensmittelfarbe](#)* (*ich habe noch einen Hauch gelb ergänzt*)

Die Gelatine einweichen. Milch und Sahne mit dem Glucosesirup in einen Topf geben. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen und ebenfalls unterrühren. An dieser Stelle gebe ich bereits die Lebensmittelfarbe hinzu. Die Glasur unter Rühren zum Kochen bringen. Einmal aufwallen lassen, vom Herd nehmen und in ein hohes Gefäß gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der Glasur auflösen und mit dem [Stabmixer](#)¹ durchpürieren, ohne Luftblasen zu erzeugen. Die Glasur mit Folie abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. – *Rezept: Cedric Grolet*

Fertigstellung

- [Himbeerpfeffer](#)¹
- Schokoladendekor
- etwas Himbeermarmelade

Am Serviertag die Mirror glaze in der Mikrowelle oder im Wasserbad vorsichtig erwärmen bis sie wieder flüssig ist (45 Grad). Die Mürbeteigquadrate bereitlegen und jeweils mit einem kleinen Klecks Himbeermarmelade versehen.

Zum Gießen der Glasur sollte diese nun wieder auf ca. 30 Grad abkühlen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, die gefrorenen Törtchen aus der Silikonform lösen und auf ein Gitter stellen, welches über einer Schale platziert ist. Die Törtchen nun gleichmäßig mit der Mirror glaze überziehen.

Mithilfe eines oben eingestochenen Zahnstochers und einer kleinen Palette die Törtchen nun nach und nach auf einen Mürbeteigkeks setzen. Die Törtchen auftauen lassen (1-2 Std.)

Die Vanilleganache mit einem Mixergerät wie Schlagsahne aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit [St. Honoré Tülle](#)¹ füllen und die Ganache mäanderförmig auf die Törtchen dressieren. Mit Himbeerpfeffer bestreuen und ausdekorieren.