

Joghurttorte-Erdbeer- Rhabarber

Zutaten für 24 Form

Teig:

- 200 g Rhabarber
- 75 g Butter
- 75 g Rohrzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Ei
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 30 g Mehl
- 40 g Dunkelvollkornmehl
- 1 gestr. TL Backpulver

Belag:

- 350 g Erdbeeren
- 8 Blatt Gelatine
- 500 g Joghurt
- 300 g Sahne
- 80 g Zucker

Guss:

- 1 P. roter Tortenguss
- 30 g Zucker
- 240 ml Wasser

Zubereitungszeit: 30 min

Back-/Kühlzeit: 25 min/4 Std.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12



Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Ei und Zitronenschale zufügen und zu einer cremigen Masse schlagen. Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. In eine aus gefettete 24 Springform geben und bei 180 Grad ca. 25 min. backen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden.

Sahne steif schlagen. Gelatine 10 min. in Wasser einweichen. Joghurt mit dem Zucker verrühren, ausgedrückte Gelatine bei kleiner Hitze auflösen und vorsichtig unter die Joghurtmasse rühren. Kurz an gelieren lassen, dann die Sahne unterheben. Erdbeeren vorsichtig unterheben.

Einen Tortenring um den Boden legen und mit die Masse darauf verteilen. Kühl stellen.

Den Tortenguß nach Anleitung zubereiten und auf die gekühlte Torte gießen, das Muster entsteht automatisch, ihr könnt mir einem Schaschlikspieß noch nachhelfen.

Mindestens 4 Stunden kühl stellen.