

Erdbeer-Rhabarbertorte

1 runde Kuchenform (26 cm)

Zutaten:	Zubereitung:
3 Eier	mit dem Rührgerät schaumig schlagen
100g Zucker	dazugeben und weiterschlagen
100g Mehl	miteinander vermischen, das Mehl unter die Ei-Zucker-Masse heben.
1 Msp. Backpulver	
Den Biskuitteig in eine gefettete Springform geben und bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 – 12 min backen. Den Kuchenboden auskühlen lassen.	
12 Bl. Gelatine	einweichen
750 g Rhabarber	Den Rhabarber schälen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und aus den Zutaten da. 5 – 10 min ein Kompott kochen. Die Gelatine unter das heiße Kompott rühren.
4 Essl. Zitronensaft	
200 g Zucker	
250 g Erdbeeren	Einige Erdbeeren für die Garnitur zur Seite legen, den Rest pürieren und zum Kompott geben. Die Masse abkühlen lassen, dann im Kühlschrank kühlen, bis sie vom Rand her beginnt, fest zu werden.
375 ml Sahne	Steif schlagen, unter die leicht angesteifte Fruchtmasse heben.
Einen Tortenring um den Biskuitboden legen, die Masse hineinfüllen und den Kuchen für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Den fertigen Kuchen mit Sahnetupfen und frischen Erdbeeren garnieren.	

Wir wünschen
gutes Gelingen!

