

Schneemousetorte mit Rhabarber

Mengenangabe für 1 Kuchenform Ø 26 cm

| Menge: | Zutaten: | Zubereitung: |
|-----------------|--------------------------------|---|
| 125 g | Butter | Einen Rührteig herstellen: Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. |
| 125g | Zucker | |
| 1 Prise | Salz | |
| 1 P. | Vanillezucker | |
| 4 | Eigelb | Einzel unter die Schaummasse rühren. |
| 150g | Mehl | Gesiebt und mit Backpulver gemischtes Mehl und die Milch unter die Schaummasse rühren und die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kuchenform geben. Backofen auf 175 °C vorheizen. |
| 2 gest. TL | Backpulver | |
| 5 EL | Milch | |
| 4 | Eiweiß | Eiweiß und Zucker zu einem Baiser schlagen. Die Hälfte des Baisers auf den Teig streichen und mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen. |
| 200 g | Zucker | |
| 4 EL | Mandelblättchen | Im heißen Ofen ca. 25 – 30 Min. backen. Mit der anderen Hälfte des Teiges, des Baisers und der Mandelblättchen genauso verfahren. |
| Füllung: | | |
| 500 g | Rhabarber | Putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. |
| 100 ml | Wasser | Rhabarber mit Wasser und Zucker aufkochen und zugedeckt ca. 5 Min. köcheln lassen. |
| 4 -5 EL | Zucker | |
| 1 P. | Puddingpulver Vanille (37g) | Puddingpulver mit Wasser glatt rühren, zum Rhabarberkompott geben und kurz aufkochen lassen. Die etwas abgekühlte Masse auf einem der beiden Tortenböden verteilen und kalt stellen (Tortenring verwenden). |
| 6 EL | Wasser | |
| 400 g | Sahne | Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf der abgekühlten Creme verstreichen. |
| 30 g | Vanillezucker | |
| 2 EL | Puderzucker gesiebt | Zweiten Tortenboden auf die Sahnemasse setzen und mit Puderzucker bestäuben. |

Mein Tipp:

Den oberen Tortenboden zuerst in Stücke schneiden und dann drauflegen. So lässt sich die Torte besser aufschneiden!

