

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!

