

Schneemousetorte mit Rhabarber

Zutaten | 12 Stücke

| | |
|-------------|--------------------------------------|
| 15 g | Butter für die Form |
| 4 | Eier |
| 125 g | Butter |
| 325 g | Zucker |
| 1 Prise | Speisesalz |
| 3 Pck. | Vanillezucker |
| 150 g | Weizenmehl Typ 405 |
| 2 gestr. TL | Backpulver |
| 5 EL | Milch, 1,5% Fett |
| 4 EL | Mandelblättchen |
| 500 g | Rhabarber, frisch (mit Küchenabfall) |
| 100 ml | Wasser |
| 4 EL | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillepuddingpulver zum Kochen |
| 6 EL | Wasser |
| 400 ml | Schlagsahne |
| 15 g | Puderzucker zum Bestäuben |

Zubereitungszeit: 25 Min. Backzeit 2x 30 Min.

Zubereitung:

- Von einer Springform (Ø 26 cm) nur den Boden einfetten.
- Die Eier trennen. Eiweiße kalt stellen.
- Backofen vorheizen (Umluft 150° C).
- Die Butter mit 125 g Zucker, 1 Pr. Salz und 1 Pck. Vanillezucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät cremig rühren bis sich der Zucker ganz gelöst hat.
- Die Eigelbe einzeln unterrühren.
- Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch rasch unterrühren.
- Die Hälfte des Teiges in die Form füllen und glatt streichen.
- Die Eiweiße steif schlagen, dabei langsam 200 g Zucker einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker vollkommen gelöst hat.

- Die Hälfte des Eischnees auf den Teig in der Form streichen.
- 2 EL Mandelblättchen darüber streuen und den Tortenboden 25 - 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- Restlichen geschlagenen Eischnee kalt stellen.
- Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, aus der Form lösen und völlig auskühlen lassen.
- Mit der anderen Hälfte von Teig, Eischnee und Mandelblättchen ebenso verfahren und möglichst schnell abbacken.
- Diesen Boden vorsichtig aus der Springform lösen, aber wieder hineinlegen.
- In der Zwischenzeit den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Mit 100 ml Wasser und 4 EL Zucker aufkochen lassen und zugedeckt ca. 5 Min. leicht kochen.
- Das Puddingpulver mit 6 EL Wasser glattrühren, in den Rhabarber rühren und ca. 1 Min. köcheln lassen.
- Etwas abkühlen lassen und das Kompott gleichmäßig auf den Tortenboden streichen.
- Den Kuchen kalt stellen.
- Die Schlagsahne steif schlagen, dabei 2 Pck. Vanillezucker einrieseln lassen.
- Geschlagene Sahne auf das ausgekühlte Kompott streichen, den 2. Tortenboden darauf setzen und die Torte leicht mit Puderzucker bestäuben.
- Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp:

Zu diesem Kuchen bieten sich auch säuerliche Früchte wie Sauerkirschen Johannis- und Stachelbeeren an.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 186 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 453 kcal | 25,1 g | 50,4 g | 6,15 g | 81,8 mg |