

Einfache Rhabarbertorte

Ein Boden aus Mürbteig wird erst mal leer vorgebacken. Zur selben Zeit wird im Backofen auch das Kompott für den Belag gegart. Auf dem Blech ausgebreitet behalten die Rhabarberstücke ihre Form und zerfallen nicht zu Mus.



Zutaten Mürbteig (für eine Torten- oder Springform von 24 cm Durchmesser):

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Salzprise
- ca. 150 g Butter
- 1 Ei

Zutaten für den Belag:

- 5-6 Rhabarberstangen (ca. 700 g)
- 80 g Zucker
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- 500 g Magerquark
- 2 EL Rhabarberlikör (ersatzweise Zitronen-, Orangen- oder Erdbeerlikör)
- 3 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne

Zubereitung:

- Den Teig rasch mit kühlen Händen zusammenkneten, in Folie gehüllt eine halbe Stunde ruhen lassen, dann ausrollen und eine Kuchenform damit auslegen. Mit Backpapier belegen, eventuell eine zweite Form oder eine passende flache Platte als Gewicht auflegen. 35 Minuten backen und auskühlen lassen.
- Zugleich den Rhabarber putzen, schräg in gleich starke, etwa halbzentimeterdicke Scheibchen schneiden, mit der Hälfte des Zuckers mischen, auch je die Hälfte der Zitronenschale und vom Saft damit vermischen. Auf einem Backblech ausbreiten und für ca. 10 Minuten zum Kuchenboden in den Ofen schieben. Die Rhabarberstücke sollten gar sein, dürfen aber möglichst nicht zerfallen.
- Den Quark mit dem restlichen Zucker, Zitronenschale, -saft und einem guten Schuss Likör glattrühren. Zwei eingeweichte Blatt Gelatine auflösen (am besten tropfnass in einer Tasse in der Mikrowelle in 30 Sekunden) und unter den Quark rühren. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen. Auf dem Tortenboden verteilen und glattstreichen. Im Kühlschrank eine halbe Stunde lang fest werden lassen.

- Die abgetropften Rhabarberstücke (Saft abgießen und auffangen) dicht an dicht auf der Oberfläche hübsch anordnen.
- Im aufgefangenen Saft das restliche Gelatineblatt auflösen. Diesen Guss mit einem Pinsel auf der Oberfläche auftragen. So entsteht eine glänzende Schicht auf der Oberfläche.
- Jetzt muss die Torte nur noch ganz fest werden – mindestens eine halbe Stunde (oder länger) kalt stellen.

Beilage: Dazu passt natürlich Schlagsahne!

Getränk: Kaffee oder Espresso. Dazu gibt es außerdem den Rhabarberlikör on the Rocks.