

# Rhabarber-Curd-Törtchen



Dieses Törtchen hat uns so gut geschmeckt, dass wir es in einer halben Stunde verdrückt hatten 😊

Es besteht aus drei Biskuit-Böden nach einem Rezept aus "Fräulein glücklich backt", zwischen den durchgeschnittenen Böden befindet sich jeweils eine feine Schicht Rhabarber-Curd nach einem Rezept von Simone aus der „S-Küche“ und eingestrichen habe ich das Törtchen mit einer leckeren Rhabarber-Curd-Mascarpone-Creme.

Für ein hohes Törtchen mit 15 cm Durchmesser:

## Zutaten

### Für das Rhabarber-Curd:

Ich habe das Rhabarber-Curd schon einige Tage vorher hergestellt - wenn ihr es in einem Marmeladen-Glas im Kühlschrank aufbewahrt, kann eigentlich nichts schief gehen!

- 250 g Rhabarber (ich habe keinen Himbeer-Rhabarber gefunden - wenn ihr das Glück habt und welchen entdeckt, verwendet ihn ruhig - das Törtchen sollte dann eine schöne rosa Farbe bekommen)

- 70 g Zucker
- 1 großes Ei
- 2 Eigelb
- 70 g Butter
- 1 gestr. TL Stärke

### **Für die Biskuit-Böden:**

Auch die habe ich am Tag vorher gebacken - so lassen sie sich leichter schneiden!

**Wichtig:** Drei hohe Springformen mit 15 cm Durchmesser (Ich habe tiefe Formen mit losem Boden von lakeland verwendet).

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 160 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 ml Rapsöl
- 100 ml Wasser
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

### **Für die Creme:**

- 150 g Mascarpone
- 250 g Frischkäse
- 2 TL Vanillezucker
- 275 g Rhabarber-Curd

### **Zubereitung:**

#### **Rhabarber-Curd:**

1. Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden und mit 2 EL Wasser und der Hälfte des Zuckers zu einem weichen, dicken Kompott einkochen. Es soll gut passierbar sein und möglichst wenig Flüssigkeit enthalten.
2. Jetzt die Stärke hinzufügen. Sie sollte mindestens 2 Minuten mitköcheln, damit der Geschmack später nicht durchkommt. Das Kompott gründlich, bis auf die letzten Fasern, die im Sieb bleiben, durchs Sieb streichen
3. Die Eier mit dem restlichen Zucker weiß-schaumig aufschlagen. Anschließend den Rhabarbersaft, lauwarm und in dünnem Strahl zu den Eiern gießen.

4. Diese Masse wird auf einem Wasserbad so lange gerührt, bis sie merklich cremig eindickt
5. Die Butter in Stückchen hinzufügen, anschließend den Vanilleextrakt.
6. In einem geschlossenen Glas hält sich die Creme im Kühlschrank bis zu 4 Wochen.

Quelle: <http://www.s-kueche.com/2016/04/rhabarber-curd.html>

(Auf dem Blog findet ihr auch noch eine Anleitung für die Zubereitung im Thermomix)

### **Biskuit-Böden:**

Tipp: Bei Biskuit-Böden niemals den Rand der Form einfetten, sondern immer nur den Boden. Sonst könnte der Boden nämlich „abrutschen“ und einsinken. Je nachdem, wie gut eure Formen beschichtet sind, würde ich die Form evtl. mit Backpapier auskleiden.

1. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz aufschlagen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen. Öl und Wasser einrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, über die Massesieben und sanft einarbeiten.
4. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Den Teig dritteln, auf die vorbereiteten Springformen verteilen und im vorgeheizten Backofen (180° Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. (Stäbchenprobe!)
6. Die Böden zum Auskühlen auf ein Gitter geben.

Quelle: Fräulein glücklich backt, Löwenzahn Verlag 2015

### **Creme:**

1. Mascarpone, Frischkäse und Vanillezucker verrühren.
2. Rhabarber-Curd dazugeben und gut unterrühren.
- 3.

### **Das Törtchen zusammensetzen:**

1. Die ausgekühlten Böden begradigen und jeweils in der Mitte waagrecht halbieren.
2. Den ersten „halben Boden“ auf einen Drehteller oder eine Tortenplatte setzen. Mit einer Schicht Rhabarber-Curd (ca. 25 g) bestreichen und die dazugehörige Biskuit-Hälfte daraufsetzen.
3. Mit ca. 50 g Creme bestreichen und die nächste Biskuit-Hälfte daraufsetzen. Wieder mit 25 g Rhabarber-Curd bestreichen, dazugehörige Biskuit-Hälfte daraufsetzen und mit 50 g Creme bestreichen.
4. Den letzten Biskuit so aufsetzen, dass die Unterseite des Bodens am Schluss nach oben zeigt (für eine glatte Oberfläche). Auf die erste Hälfte wieder 25

g Rhabarber-Curd verstreichen. Die letzte Hälfte auflegen und das Törtchen nun mit Creme einstreichen.

5. Dazu erst eine dünne Schicht auftragen, das Törtchen für ca. eine halbe Stunde kaltstellen und dann weiter einstreichen. Dieses Vorgehen verhindert, dass Krümel sichtbar werden.
6. Wer mag kann das Törtchen noch mit aufgespritzten Tupfen verzieren.