

Reiswaffeln

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Quark
Rhabarber

* RHABARBERKOMPOTT

1 kg Rhabarber
5 sl Gelatine, rot
150 g Johannisbeergelee, rot
50 g Zucker

* BISKUIT

3 Eier (M)
100 g Zucker
90 g Mehl
Fett für die Form
Mehl für die Form

* QUARKFÜLLUNG

500 g Magerquark
1 Zitrone, unbehandelt
9 sl Gelatine, weiß
4 Eigelb (M)
100 g Zucker
150 ml Milch
1 pn ;Salz
500 ml Schlagsahne

* DEKORATION

1 sl Gelatine, rot
150 ml Schlagsahne

* QUELLE

-essen & trinken 4/92
-erfasst von Petra Holzapfel

Rhabarber waschen, putzen und schälen, in 3 cm große Stücke schneiden. 3 Stücke für die Dekoration zur Seite legen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeergelee und Zucker mischen und in einem breiten Topf einmal aufkochen. Rhabarber zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 5 Minuten dünsten. In eine Schüssel füllen, dabei 100 ml Saft für die Dekoration zur Seite stellen. Die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen, unter das Kompott rühren. Kalt stellen. Für den Biskuit Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe in 6-8 Minuten zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Das gesiebte Mehl unterheben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) nur am Boden fetten und mit Mehl bestäuben. Biskuit in

die Form füllen, glattstreichen. Auf der 2. Schiene von unten in den auf 175°C vorgeheizten Backofen schieben und 20-25 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Quarkfüllung den Quark in einem Sieb etwa 1 Stunde abtropfen lassen. Die Zitrone dünn abreiben und auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker, Milch, 2 Ei Zitronensaft, Zitronenschale und Salz mit den Quirlen des Handrührers im warmen Wasserbad cremig aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine mit einem Schneebesen unterheben. Die Eiercreme kalt stellen, zwischendurch umrühren. Den Biskuit aus der Form lösen und einmal quer durchschneiden, so dass 2 Böden entstehen. Einen Boden auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring mit Backpapier auskleiden und um den Boden setzen. Sobald die Eiermasse zu gelieren beginnt, den abgetropften Quark unterrühren. Die Sahne nicht ganz steif schlagen und unterheben. Den Rhabarber auf dem Boden verteilen. Den 2. Boden darauflegen und die Quarkmasse daraufstreichen. Die Torte mindestens 4 Stunden - besser über Nacht - in den Kühlschrank stellen. Für die Dekoration die rote Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rhabarbersaft erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen. Mit einem Löffel gleichmäßig auf die Tortenoberfläche streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Die 3 Rhabarberstücke etwa 5 Sekunden in kochendes Wasser tauchen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In 3 mm breite Streifen schneiden. Auf der Tortenoberfläche 12 Stücke markieren. Die Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (Nr. 8) füllen und 12 Rosetten auf die Torte spritzen. Die Rhabarberstreifen auf die Rosetten verteilen. Die Torte kalt servieren.