

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Rhabarber-Vanille-Torte

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser:

150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
½ TL Backpulver
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
120 g Butter
Butter für die Form
6 Blatt weiße Gelatine
1 kg Rhabarber
1 Päckchen Vanillepuddingpulver 500 ml Milch
150 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Mehl, Mandeln, Backpulver, 75 g Zucker, Vanillezucker, 1 Ei und 1 Eigelb mit 100 g Butter verkneten und 1 Stunde kühl stellen. Eine gefettete Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand hochziehen. Im heißen Ofen bei 175 °C 20 bis 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann den Boden mit übrigem Eiweiß bestreichen. Gelatine einweichen, Rhabarber putzen, klein schneiden und mit 125 g Zucker weich kochen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Puddingpulver mit übrigem Zucker und Milch nach Packungsanweisung kochen, übrige Butter unterrühren und abkühlen lassen. Abgekühlten Rhabarber auf den Tortenboden geben. Pudding darüber verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Alles in den Kühlschrank stellen und abwarten, bis der Pudding sehr fest geworden ist. Dann das Tortenfoto oben auflegen und die Torte überreichen.