Rhabarber Torte

Zutaten für den Boden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 ml Milch
100 g geriebene Mandeln
150 g Mehl
0,5 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

500 - 700 g Rhabarber, je nach Größe der Backform
600 ml Apfelsaft
8 Blatt Gelatine
250 ml Milch
3 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillepudding Pulver
400 ml Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif

Backzeit ca 25 min bei 175C Grad + Zeit zum Kalt stellen

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und anschließend die geschmolzene Butter unterrühren bis alles dick cremig ist. Nachfolgend die restlichen Zutaten unterheben und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform backen. Den Tortenboden in der Form erkalten lassen.

Den Rhabarber schälen und in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Rhabarber Würfel zusammen mit dem Apfelsaft und dem Zucker biss fest kochen. Den Rhabarber durch ein Sieb abschütten und den Saft auffangen.

Mit 250 ml Milch und 250 ml Rhabarbersaft, sowie dem Puddingpulver einen Pudding nach Packungsanleitung kochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und am Ende in dem warmen Pudding auflösen. Die gekochten Rhabarberstücke unter die Puddingmasse heben. Vorsichtig, sonst wird alles ein Brei. Diese Masse auf dem Tortenboden verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Sobald die Rhabarber Masse fest ist, die geschlagene Sahne darauf verteilen und nochmals für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Zur Dekoration kann man Schokostreusel drauf streuen.