

Erdbeer-Rhabarber Torte



Zutaten für den Boden:

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

Zutaten für den Belag:

525 g Frischkäse oder Quark

300 g Joghurt

3 Stangen Rhabarber

300 g Erdbeeren

12 Blatt Gelatine für die Frischkäse Masse

4 Blatt Gelatine für den Rhabarber

75 g Zucker

Backzeit: keine, Kühlzeit gute 5 Stunden

Für den Boden lässt man die Butter schmelzen. Die Biskuits zerkleinert man in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz bis es Brösel sind. Dann vermengt man die Butter mit den Bröseln. Die Backform wird mit Backpapier ausgelegt, dann wird die Masse mit einem Löffel glatt auf den Boden der Form gedrückt. Den Tortenboden im Kühlschrank kühlen.

Man wäscht und putzt die Erdbeeren. Den Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Mit Zucker und etwas Wasser kurz aufkochen, der Rhabarber darf nicht zu weich werden. In der Zwischenzeit den Frischkäse und den Joghurt vermengen. Die 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann mit dem Rhabarber vermengen und darin auflösen. Die Gelatine (12 Blatt) zusammen mit ein wenig Sud vom Rhabarber erwärmen und auflösen, dann unter die Frischkäse-Masse heben. Zuerst den Rhabarber auf den Tortenboden geben und verteilen. Kurz fest werden lassen, dann die Frischkäse Masse darauf verteilen.

Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen. Sobald die Oberfläche fest ist die Erdbeeren dicht an dicht auf die Torte setzen.

Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kalt stellen.