

Vanille-Rhabarbertorte



Zubereitung:

Für die Tortencreme Gelatine einweichen. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten, kurz abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken, unter den warmen Pudding rühren, auskühlen

lassen, dabei mehrmals umrühren. Für den Mürbeteig die Zutaten verkneten, den Teig in Frischhaltefolie eingeschlagen etwa 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 175 °C vorheizen. Boden und Rand einer gefetteten Springform mit Teig auskleiden, einstechen und 15 bis 20 Minuten vorbacken. Für die Füllung Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker mischen und auf dem Mürbeteig verteilen. Die Torte weitere 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Für die Creme Sahne schlagen und unter die kalte Puddingmasse heben. Abschmecken, eventuell nachsüßen. Die Creme auf dem Rhabarber verstreichen. Die Torte etwa 5 Stunden kalt stellen. Mit Krokant oder Pinienkernen garnieren.

Zutaten:

(für eine Tortenform Ø 26 cm)

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1/2 gestrichener Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei

Für den Obstbelag:

600 g geputzter Rhabarber
150 g Zucker

Für die Creme:

4 Blatt weiße Gelatine
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1/2 l Milch
50 g Zucker
250 g Sahne

Zum Garnieren:

40 g Krokant oder gehackte Pinienkerne