



## Fruchtige Rhabarber- Erdbeersahnetorte:

Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Wasserbiskuit:</b>		
4	Eier	Eier trennen, die 4 Eiweiß in einer hohen
120 g	Zucker	Rührschüssel mit einer Prise Salz steif schlagen.
1 Pckg.	Vanillezucker	Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Wasser zu
4 EL	Wasser, warm	einer hellen Schaummasse rühren. Das Eiweiß
120 g	Mehl	über die Masse geben, Mehl darüber sieben,
½ TL	Backpulver	Backpulver zugeben und vorsichtig unterheben.
		In eine gefettete und bemehlte Springform füllen
		und bei 200° C etwa 15-20 Minuten backen.
<b>Füllung:</b>		Rhabarber waschen, putzen in Scheiben
500 g	Rhabarber	schneiden und mit etwas Wasser und Zucker ca.
Etwas	Wasser	10 Minuten weich kochen. Gelatine in kaltem
150 g	Zucker	Wasser einweichen. „Rote Grütze“ Pulver wie
1 Pckg	„Rote Grütze“ Pulver	Pudding mit etwas Wasser anrühren und in die
10 Blatt	Gelatine	kochende Rhabarbermasse einrühren,
500 g	Erdbeeren	ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen
2 Becher	Sahne	lassen. 4 Erdbeeren als Garnierung aufheben,
1 Pckg.	Sahnesteif	restliche Erdbeeren waschen, putzen, pürieren
		und in die Masse geben, kalt stellen. Sahne mit
		Sahnesteif schlagen, 4 EL in einen Spritzbeutel
		füllen und den Rest unterziehen.
		Biskuit einmal durchschneiden, Deckel in 16
		Teile schneiden, Boden auf eine Tortenplatte
		legen, Tortenring anpassen, Masse einfüllen,
		Deckel auflegen und mindestens drei Stunden
		kalt stellen. Tortenring entfernen, mit
		Sahnerosetten und Erdbeervierteln garnieren.