

Rhabarbertorte Dorothee

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Backen: ca. 1 Std.

für die «Rosetten-Backform», gefettet, oder eine Springform von ca. 24 cm Ø,
Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Teig

100 g Butter	in einer Schüssel weich rühren
200 g Zucker	
1 Päckli Vanillezucker	alles darunterrühren
1 Prise Salz	eines nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist
3 Eier	
200 g Mehl	
½ Päckli Backpulver	mischen, unter die Masse mischen
500 g Rhabarber , geschält, evtl. halbiert, in Würfel	daruntermischen, Teig in die vorbereitete Form füllen

Backen: ca. 1 Std. auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, aus der Form nehmen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

Glasur

100 g dunkle Schokolade (z. B. Crémant), zerbröckelt	
1 dl Rahm	in einer Pfanne erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist

Glasieren: Torte mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen. Ganze Glasur noch warm auf einmal auf die Tortenoberfläche giessen, durch leichtes Bewegen der Torte über Oberfläche und Rand fliessen lassen. Wenn nötig, aufgefangene Glasur mit dem Spachtel am Rand verstreichen.

frische Früchte oder
Zucker-Verzierungen auf die noch feuchte Glasur legen

Tipp: Die in der Rosetten-Backform gebackene Torte vor dem Glasieren vierteln, sodass 4 Herzen entstehen.

Schneller: 1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g) verwenden.



Rezepte kreieren, die nicht nur gelingen, sondern auch hervorragend schmecken, das ist seit je eine Fähigkeit, die Betty Bossi Mitarbeiterinnen auszeichnet. Die herrliche Torte war also ausgetüftelt, nur einen Namen brauchte sie noch. Das ist manchmal gar nicht so einfach. In diesem Fall wurde die feine Kreation zu Ehren eines Patenkindes Dorothee getauft.