



Traum-Torten

Diese kunstvollen Kreationen aus Ihrer eigenen Backstube sorgen für ungläubiges Staunen und viele Komplimente.

Rhabarber-Joghurt-Torte

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Backen: ca. 25 Min.
Kühl stellen: ca. 3 Std.
Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Biskuit

180 g Zucker

6 Eier

1 Prise Salz

1 unbehandelte Zitrone,
wenig abgeriebene Schale

180 g Mehl (siehe «Tipp»)

1. Zucker, Eier, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist.
2. Mehl mit dem Gummischaber sorgfältig daruntermischen. Teig sofort in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, Biskuit auf ein Gitter stürzen, Boden und Backpapier entfernen, auskühlen, quer halbieren.

Lässt sich vorbereiten: Biskuit 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Rhabarberkompott

1 Esslöffel Wasser

3 Esslöffel Zucker

450 g Rhabarber, in ca. 1 cm langen Stücken

Wasser mit Zucker und Rhabarber in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 7 Min. köcheln, auskühlen.

Joghurtfüllung

600 g griechisches Joghurt

4 Esslöffel flüssiger Honig

3 Esslöffel Zucker

6 Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

2 Esslöffel Wasser, siedend

2 dl Rahm, steif geschlagen

25 g Mini-Meringues

Joghurt mit Honig und Zucker glatt rühren. Gelatine mit dem Wasser auflösen, mit 5 Esslöffel Masse verrühren, sofort gut unter die restliche Masse rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist. Schlagrahm darunterziehen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Fertig stellen: Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, Rhabarberkompott darauf verteilen, ¼ der Joghurtfüllung darauf verteilen. Zweites Biskuit darauflegen, restliche Füllung daraufgeben, Torte und Tortenrand damit überziehen, ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Torte vor dem Servieren mit Meringues verzieren.

Haltbarkeit: Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Pro Stück (¼): 21 g Fett, 11 g Eiweiss, 65 g Kohlenhydrate, 2053 kJ (490 kcal)



Tipp: Noch luftiger und länger haltbar wird das Biskuit, wenn die Hälfte des Mehls durch Paidol ersetzt wird. Übrigens: Auch Suppen, Saucen oder Fondues werden mit Paidol schön sämig. Paidol von MORGA ist in Coop Verkaufsstellen oder online unter www.morga.ch erhältlich.