

Rhabarber-Mandel-Torte



Zutaten Tortenboden:

150 g Butter, weich, in Stücken
80 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier

150 g Mehl
2 TL Backpulver
400 g Rhabarber, geschält, in Stücken
50 g braunen Zucker

Zutaten Marzipancreme:

6 Blatt Gelatine
100 g Wasser
100 g Marzipanrohmasse
100 g Zucker
100 g Orangensaft
30 g Zitronensaft

250 g Mascarpone
500 g Topfen
50 g Mandellikör
250 g Obers
1 TL Vanillezucker

Schokoflocken
(zum Bestreuen)

Zubereitung Tortenboden:

1. Backofen auf 180 Grad (O-U-Hitze) vorheizen, Springform einfetten.
2. Butter, Zucker, Salz und Eier in den Mixtopf geben und **2 Min./ Stufe 5** schaumig rühren.
3. Mehl mit Backpulver zugeben und **15 Sek./ Stufe 4** unterrühren.
4. Teig in befettete Tortenform geben, Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen, mit braunem Zucker bestreuen und ca. 40 Minuten (180 Grad) goldbraun backen.
5. Abkühlen lassen und Mixtopf spülen.

Zubereitung Marzipancreme:

1. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
2. Wasser und ausgedrückte Gelatine in den Mixtopf geben, **2 Min./80°/ Stufe 1** erwärmen.
3. Marzipan und Zucker zugeben, **20 Sek./Stufe 8** mixen.
4. Orangen- und Zitronensaft zugeben, **5 Sek./Stufe 3** rühren.
5. Restliche Zutaten zugeben, **1 Min./ Stufe 5** mixen.
6. Tortenboden mit Springformrand umlegen, die Creme einfüllen und glattstreichen.
7. Im Kühlschrank über Nacht gut kühlen lassen.
8. Den Tortenrand mit Schokoflocken bestreuen.

Tipp:

Rhabarber kann durch anderes Obst (Ribisel, Kirschen etc.) ersetzt werden.