



RHABARBER-VANILLE-TORTE

60 min Mittel

ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK)

Für den Teig:

4 Eier
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
90 ml Wasser
80 ml neutrales Öl
180 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

Für die Vanilleschicht:

500 g MinusL Joghurt mild mit Vanillezubereitung
Mark einer Vanilleschote
50 g Zucker
10 Blatt Gelatine
300 g MinusL frische Schlagsahne

Für die Rhabarberschicht:

500 g Rhabarber
60 ml Rhabarbersaft
60 g Zucker
4 EL Grenadine
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für den Guss:

200 ml Rhabarbersaft
2 EL Grenadine
3 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.

Eier mit Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten sehr schaumig schlagen. Öl mit Wasser vermischen und unter die Eimischung unterschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und löffelweise unterschlagen. Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen ca. 25 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.

Für die Rhabarberschicht Rhabarber schälen und klein schneiden. Rhabarbersaft mit Grenadine und Zucker in einem Topf erwärmen und den Rhabarber dazugeben. Aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen bis der Rhabarber zerfällt. Vanillepuddingpulver mit 5 EL Wasser vermischen und unter den Rhabarber rühren. Nochmal aufkochen lassen.

Den Teig einmal durchschneiden. Einen Teigboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring um den Teig befestigen. Rhabarberpudding auf den Teig verteilen und glatt streichen. Auskühlen lassen.

Für die Vanilleschicht Vanillejoghurt mit Vanillemark und Zucker verrühren. Gelatine im Wasser aufweichen, ausdrücken und auflösen. 3–4 EL Joghurt unter die Gelatine rühren und wieder erwärmen. Gelatine unter die Joghurtmasse rühren. In den Kühlschrank stellen bis die Masse anfängt zu gelieren. Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse rühren.

Hälfte der Joghurt-Sahne-Mischung auf den Rhabarber verteilen. Zweiten Teigboden drauf legen und mit der restlichen Joghurtschicht bedecken. Torte für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gelatine im Wasser aufweichen. Rhabarbersaft mit Grenadine verrühren und in einem Topf etwas erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Saft in den Kühlschrank stellen und sobald dieser anfängt zu gelieren auf die Joghurtschicht gießen. Torte wieder für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach Belieben mit Sahnetufft verzieren.