

Rhabarbertorte mit Quarkmousse und Streussel

Rezept für 4 Personen

Biskuit

4	Eier	in eine Rührschüssel geben
140 g	Zucker	dazu geben und schaumig rühren
1 KL	Salz	in eine separate Schüssel geben
140 g	Mehl	beigeben
5 g	Backpulver	beigeben, mischen, unter die Eimasse heben und in eine gebutterte Backform füllen, bei 180°C 30min backen, ausformen, auskühlen, wieder auf eine Springform geben
40 g	roter Portwein	beträufeln
60 g	weisse Schokolade	schmelzen, auf dem getränkten Biskuit ausstreichen

Kompott

100 g	Rhabarber	waschen, schälen, in 1cm Würfel schneiden
40 g	Zucker	in einem Topf karamellisieren
1 dl	roter Portwein	ablöschen, Rhabarber beigeben
1	Sternanis	beigeben, sieden bis Rhabarber weich ist
1 Blatt	Gelatine	einweichen, ausdrücken, dem Kompott beigeben und unterrühren, kalt auf das vorbereitete Biskuit geben

Quarkmousse

60 g	Eigelb	schaumig rühren
50 g	weisse Couverture	im Wasserbad schmelzen, zum geschlagenen Eigelb geben
100 g	Magerquark	unterrühren
3 Blatt	Gelatine	einweichen
40 g	weisser Portwein	in einer Pfanne kurz erwärmen, Gelatine darin auflösen, mit Eimasse angleichen und einrühren
140 g	Rahm	schlagen und unterheben, Masse auf Kompott geben, durchkühlen

Streussel

50 g	Mehl	in eine Schüssel geben
25 g	Zucker	beigeben
40 g	Butter kalt	beigeben, gut von Hand reiben, auf einem Backpapier verteilen (Kieselstein-Grösse), bei 180°C 5-10min backen (goldbraun), auskühlen, gleichmässig auf eingefasste Torte verteilen, mit Staubzucker stauben und ausformen

Wichtig:

Schokolade, Kompott und Mousse dürfen beim Zusammensetzen noch nicht komplett angezogen haben, sonst zerfallen die Schichten beim Schneiden der Torte