Merenguierte Rhabarbertarte

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: <u>15.05.2024</u>

Creation: Jan Sobhani

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Bio-Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
90 g Butter, in Stu cken, kalt
1 frisches Eigelb

400 g Rhabarber, gescha It, in Stu cken (ergibt ca. 350 g) 2 El Zucker

- 2 frische Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 4 El gemahlene Mandeln

ZUBEREITUNG:

Mu rbeteig: Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schu ssel mischen. Butter b .eigeben, von Hand zu einer gleichma ssig kru meligen Masse verreiben. Eigelb beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfu gen, nicht kneten. Teig flach dru cken, zugedeckt ca. 30 Min. ku hl stellen.

Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 2 cm gro sser als die Form auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einste- chen. Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hu Isenfru chten beschweren.

Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Ha Ife des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hu Isenfru chte entfernen, ca. 5 Min. fertig backen. Tartebo- den herausnehmen, etwas abku hlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter ausku hlen.

Rhabarber und Zucker in einer Pfanne mischen, zugedeckt ca. 3 Min. ko cheln, ausku hlen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach beigeben, weiterschla- gen, bis der Eischnee gla nzt. Mandeln auf dem Tarteboden verteilen. Rhabarber ohne Saft daraufgeben, Eischnee darauf verteilen, mit einer Gabel Spitzen formen.

Backen: ca. 5 Min. in der oberen Ha Ifte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (nur Oberhitze oder Grill).

hier die wichtigsten Tipps, damit der Eischnee wie eine Eins steht:

1. Die Eier mu ssen kalt sein. Wenn sie ungeku hlt gelagert werden, sollte das getrennte Eiweiss 2 Stunden vorher im Ku hlschrank aufbewahrt werden.

- 2. Eiweiss sauber trennen. Nicht ein Tropfen Eigelb darf drin sein, sonst wird der Eischnee nicht steif.
- 3. Gefa ss und Schneebesen mu ssen fettfrei sein. Zur Sicherheit mit Haushaltspa- pier und Essig abwischen.
- 4. Eine Prise Salz ins Eiweiss geben, das hilft, den Eischnee zu stabilisieren.
- 5. Eiweiss in der Ku chenmaschine oder in einem hohen Messbecher mit dem Handru hrgera t aufschlagen.
- 6. Langsam annu hren, erst 1 Minute auf mittlerer Stufe, dann 1 Minute auf ho chster Stufe. Der Eischnee ist fertig, wenn er schneeweiss ist und nicht aus dem Messbecher fliesst, wenn man diesen umdreht.
- 7. Zum Schluss den Kristallzucker portionsweise langsam einrieseln lassen und warten, bis er ganz aufgenommen ist.
- 8. Vorsicht, Eischnee kann man auch zu lange schlagen, dann treten Wassertrop- fen aus.
- 9. Geschlagenen Eischnee sofort verarbeiten. Entweder in einen Spritzsack fu Ilen, oder mit einem Spachtel auf der Torte verteilen.
- 10. Viel Zucker macht das Baiser knusprig, wenig Zucker macht es weich. Ich tendiere zu weichem Baiser, weil ich weniger Zucker verwenden mo chte.

2/2