

Rhabarber-Vanille Tarte

Zubereitungszeit: 1 Std 30 min + 5 Std. Kühlzeit

Zutaten (für 1 Tarte)

Teig:

- 125 g Butter
- 100 g Naturata Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 75 g Naturata Mandeln geröstet und gemahlen

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

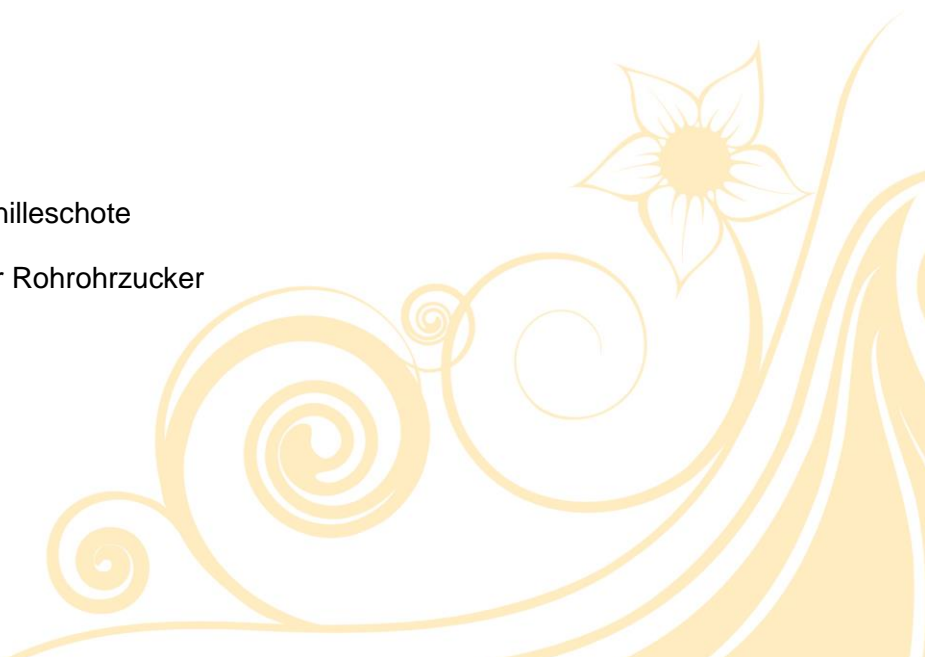
- 100 g weiße Schokolade

Rhabarbermasse:

- 600 g Rhabarber
- 1 Naturata Bourbon-Vanilleschote
- 100 g Naturata Demerara Rohrohrzucker
- 100 ml Rhabarbersaft
- 8 TL Speisestärke

Vanillecreme:

- 500 ml Schlagsahne
- 1 Naturata Bourbon-Vanilleschote
- 80 g Demerara Rohrzucker Rohrohrzucker
- 4 Blatt Gelatine
- 100 g Frischkäse



Zubereitung

Für den Teig Butter, Naturata Puderzucker und Salz vermengen. Das Ei hinzufügen und kurz unterkneten. Mehl und Naturata Mandeln hinzufügen und nur so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für ca. 2 Stunden kalt stellen.

Den kalten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in eine gefettete Tarteform geben. Den Teig mit Backpapier und Hülsenfrüchten bedecken und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) für ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Den Boden vollständig auskühlen lassen und anschließend aus der Form lösen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und anschließend den Boden damit bestreichen.

Den Rhabarber putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Naturata Bourbon-Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Naturata Demerara Rohrzucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit dem Rhabarbersaft ablöschen. Rhabarber, Vanilleschote und –Mark dazugeben und ca. 10 min kochen lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Rhabarbermasse damit abbinden. Die Masse etwas abkühlen lassen und anschließend gleichmäßig auf dem vorbereiteten Tarteboden verteilen.

Anschließend die Schlagsahne erhitzen und etwas einkochen lassen. Naturata Bourbon-Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Zucker zur Sahne geben. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die eingeweichte Gelatine in der heißen Sahne auflösen, gut vermengen und die Masse etwas auskühlen lassen. Den Frischkäse zur Sahne geben und die Masse kalt stellen, bis sie anfängt fest zu werden. Nun die Masse auf der vorbereiteten Rhabarber-Tarte verteilen. Die Tarte für mind. 3 Stunden kalt stellen

Nährwerte pro Portion (bei 12 Portionen/Stücken):

517 kcal /21666 kJ
6 g Eiweiß
31 g Fett
50 g Kohlenhydrate

