drehscheibe

Küchenträume

Morganes Rhabarber-Tarte

Für 1 Tarte- oder Springform

Zutaten Keksboden

3 Eigelb
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Zucker
100 g Butter
1 Prise Fleur de Sel
170 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung Keksboden

Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker kräftig schlagen, bis die Mischung weiß wird. Erst die Butter und das Salz und danach das Mehl und das Backpulver hinzufügen. Mit den Händen kneten und eine Kugel formen. Diese circa 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen.
Den Teig nach einer Stunde ausrollen und in eine Kuchenform (Tarteform) geben. 15 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen und abkühlen lassen.

Zutaten Belag

5 Rhabarberstangen
100 g Rohrzucker
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung Belag

Die Rhabarberstangen putzen, halbieren und in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke zusammen mit dem Rohrzucker und dem Vanilleextrakt in einer Schüssel vermischen. Anschließend in einer Auflaufform circa 15 Minuten bei 170°C (Ober-/Unterhitze) backen, bis die Rhabarberstücke weich werden.

Zutaten Vanillecreme

300 ml Schlagsahne
130 g Puderzucker
2 Vanilleschoten
250 g Mascarpone

Zubereitung Vanillecreme

Die Schlagsahne steif schlagen. Den Puderzucker und das ausgekratzte Vanillemark hinzufügen. Dann die Mascarpone langsam unterheben. Schließlich die Mischung in einen Spritzbeutel umfüllen und auf den abgekühlten Keksboden spritzen.

Die abgekühlten Rhabarberstücke abtropfen lassen und die Tarte damit garnieren.

Bon appétit!