

Zitronen-Quarktorte mit Rhabarber & Baiser



Einkaufsliste:

20-24 cm Springform

Himbeerrhabarber:

3 Stangen Rhabarber

2EL TK Himbeeren

80g Zucker

Mark einer Vanilleschote oder 2 EL

Vanillezucker

1TL Speisestärke

Boden:

150g Butter- oder Schokokekse

20g brauner Zucker

80g flüssige Butter

Kokos-Kern und Baiser:

3 Eiweiß

160g Zucker

90g Kokosraspel

30g gemahlene, blanchierte Mandeln

Prise Salz

Creme:

100ml Zitronensaft

Abrieb von zwei Zitronen

2 Pck. Gelatine oder 10 Blatt Gelatine

700g Quark

250ml Sahne

3 Eigelb

200g Zucker

Mark einer Vanilleschote oder 1-2 EL

Vanillezucker

So wird's gemacht:

Rhabarber: Zunächst am Abend vorher den Rhabarber gut waschen, mit Schale in Stücke schneiden und mit den Himbeeren und dem Zucker einlegen. Über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Masse durch ein Sieb geben und den Sud aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter Rühren in den Rhabarbersaft geben. Köcheln lassen bis es eindickt. Rhabarber hinzugeben und kurz mitköcheln lassen. Beiseite stellen.

Boden: Am Abend für den Boden die Kekse starkzerkleinern, mit dem Zucker mischen und der flüssigen Butter übergießen. Masse gut verrühren und in eine Springform drücken. 30 Minuten kalt stellen.

Kokos-Kern: Ofen auf 150°C vorheizen. Derweil die Eiweiße steif schlagen und den Zucker mit der Prise Salz nach und nach einrieseln lassen, Masse weiter steif schlagen bis weiße Spitzen stehen bleiben. 3 EL der Masse abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Auf ein Backpapier kleine Tupfen spritzen.

Zu dem Rest die Kokosraspel und die gemahlene Mandeln geben. Alles gut unterheben und Masse in eine 18cm Springform drücken. Im Ofen ca. 15-20 Minuten backen bis die Masse leicht fest ist. Komplette auskühlen lassen und auf den Keksboden legen, kalt stellen. Ofen auf 60°C Ober/Unterhitze herunterstellen und die vorbereiteten Baisers ca. 1 – 1,5 Stunden trocknen. Ofen öffnen, ausschalten und die Baisers im Ofen abkühlen lassen.

Creme: Zitronensaft pressen und mit der Hälfte der Sahne und dem Zucker in einen Topf geben. Masse zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen. Die Eigelbe verquirlen und unter ständigem Rühren in die heiße Masse geben. Erneut auf die Herdplatte stellen und erhitzen. Derweil die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas kaltem Wasser einweichen. Gelatine in die Sahne-Masse rühren, Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen, Abrieb hinzugeben und den Quark einrühren. Zum Schluss die Gelatine-Masse unterrühren. Creme auf den Kokoskern gießen. Torte über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag mit den Baisers, dem Rhabarber und nach Belieben mit Nüssen/Pistazien dekorieren und servieren.