

Rhabarber Cheesecake Baiser Tarte



Einkaufsliste:

Für den Boden:

160g Mehl
40g Puderzucker
60g Butter
1-2EL Joghurt

Die Füllung

300g Frischkäse
70g Rohrzucker
1 TL Vanillemark
2 EL Creme Fraiche
1 Ei
2 EL Mehl

4-5 Stangen Rhabarber
50g Rohrzucker

1Eiweiß
50g Zucker

So wird's gemacht

Zunächst den Rhabarber gut waschen und mit einem Gemüseschäler in lange Streifen schneiden. In eine große Schüssel geben und mit 50g Zucker bestreuen. Ziehen lassen.

Für den Boden Mehl, Butter und Zucker vermengen und zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Nun den Joghurt hinzufügen, je nach Konsistenz etwas mehr hinzugeben und die Masse zu einem homogenen Teig verarbeiten. Zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in eine eingefettete Tartform legen, leicht andrücken. Für 15 Minuten in das Tiefkühlfach legen (1 Stunde im Kühlschrank). Nun den Boden blind backen – 180°C ca. 10-15 Minuten, Boden sollte noch hell aber schon knusprig sein, abkühlen lassen.

Für die Füllung den Frischkäse cremig schlagen alle weiteren Zutaten nach und nach hinzugeben. Creme auf den Boden geben. Rhabarberstreifen einrollen und auf die Creme geben. Saft nicht wegschütten! Tarte bei 180°C ca. 30-40 Minuten backen, ggf. abdecken. Nach dem Backen sofort mit dem Rhabarbersaft bestreichen, ruhig mehrmals.

Für das Baise Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach unter rühren hinzugeben, weiter schlagen bis die Masse sheer glänzend wird und fest ist. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Baiser bei 90°C ca. 1-2 Stunden trocknen lassen. Auf der Tarte verteilen und servieren.