Rhabarber Tarte



Von Kuchenfee

Aus dem Anschnitt schimmert das rosa Rhabarber-Gitter, darunter eine Schicht weißer Schokoladen-Mousse, dann ein Marzipan-Boden, ganz unten der buttrige Mürbeteig mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott. Diese Tarte ist mein Gegenentwurf zum schnellen **Rhabarberkuchen mit Streusel nach Omas Art**, mit mehr Komponenten, mehr Schichten und einem Anschnitt, den ich seit Jahren so suche.

Statt klassischer Streusel arbeite ich mit einem aufgeschlagenen **Marzipan-Boden** und einer Mousse aus weißer Kuvertüre, das macht die Tarte cremiger und feiner als die rustikale Variante. Die Inspiration kam aus einer Konditorei-Fachzeitung, ich habe die Mengen runtergerechnet und auf meine bewährten Komponenten umgebaut. Wichtig ist nur eines: **den Rhabarber im Läuterzucker nur 15 Minuten ziehen lassen**, sonst zerfällt er und das Flechtmuster wird zur Pampe. Hier kommt mein Rezept für die Rhabarber-Tarte als feinere Antwort auf Rhabarberkuchen mit Streusel nach Omas Art:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**20 min**	**n/a**	**25 min**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- **50 g** Zucker
- **100 g** Butter
- **150 g** Mehl
- **1 Prise** Salz

MARZIPANBODEN

- **90 g** Marzipan Rohmasse
  geraspelt
- **1 x** Ei
- **1 Prise** Salz
- **25 g** Butter
  weich
- **20 g** Mehl
- **1 TL** Speisestärke
- **1 Msp** Backpulver

KOMPOTT

- **350 g** Rhababer
- **150 g** Erdbeeren
- **160 g** Gelierzucker
  3:1

WEISSE GANACHE

- **180 g** Sahne
  eiskalt
- **50 g** Kurvertüre
  weiss
- **2** Sahnesteif
  Päckchen

LÄUTERZUCKER

- **250 g** Zucker
- **250 g** Wasser

AUSSERDEM

- Rhababer für das Gitter
  bei mir waren es zwei mitteldicke Stangen
- Extra Erbeeren
  für den Dekor
- gehackte Pistazien

Werkzeuge

- Springform
- Winkelpalette
- Spritzbeutel
- Nudelholz
- Waage
- Küchenmaschine

Sprühgelatine

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

01 Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und in Folie gewickelt mindestens eine Stunde im Kühlschrank lagern.

02 Den gekühlten Teig KURZ nochmal verkneten und mit etwas Mehl ausrollen.

03 In die Form legen, andrücken und Überschuss abschneiden.

04 Im vorgeheizten Ofen bei 190°C Umluft für ca. 8-12 Minuten backen, bis der Boden goldig braun ist.

2. MARZIPANBODEN

01 Marzipan mit weicher Butter, Salz & Ei mit etwas geduld vermengen bis eine dicke Paste entsteht.

02 Die Masse mit einem Schneebesen für ca. 10 Minuten aufschlagen.

03 Die restlichen Zutaten verrühren und kurz unter die Masse rühren.

04 Auf ein Backpapier kreisförmig aufstreichenund bei 180°C ca. 12 – 15 Minuten backen.

05 Auf dem Backpapier auskühlen lassen.

3. KOMPOTT

01 Zutaten grob würfeln & mit dem Gelierzucker sowie einem Schluck Wasser für ein paar Minuten stark aufkochen.

02 Das Kompott in die gebackene Tart geben. Mit dem Marzipanboden toppen und 100% auskühlen lassen.

4. WEISSE GANACHE

01 Sahne zum kochen bringen und über die gehackte Kuvertüre geben.

02 Gründlich rühren und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank lagern.

5. DEKOR + LÄUTERZUCKER

01 Rhababer mit einem Sparschäler in laaaaange Streifen schälen.

02 Für den Läuterzucker das Wasser mit Zucker für einige Minuten sprudelnd aufkochen und über die Rhababerstreifen geben.

03 Ungefähr 15 Minuten ziehen lassen.

04 Den Sirup abschütten und den Marzipanboden damit tränken.

05 Die Streifen vorsichtig nebeneinander auf ein Küchenpapier legen.

06 Für das Gitter etwas Frischhaltefolie kreuzen und eine kleinere Springform darauf legen, mit einem Strift den Umfang auf der Folie makieren, die Folie dann umdrehen.

07 Das Gitter aus den Rhababerstreifen legen. Den Rest trimmen und die Folie in die Form legen. Am besten einfrieren.

6. ZUSAMMENSETZUNG

01 Die kalte Sahne mit Sahnesteif aufschlagen.

02 Etwa die Hälfte der Masse in die gefrohrene, vorbereitete Gitterform geben. Die Folie darüber schlagen und für ca. zwei Stunden einfrieren.

03 Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit St. Honoré Tülle geben und kalt stellen.

04 Sobald die Gittermasse angefrohren ist, aus der Folie lösen und auf den Marzipanboden stürzen. Nach Bedarf mit etwas Sprühgelatine glasieren.

05 Den Rand mit dem Spritzbeutel ausgarnieren.

06 Die Erdbeeren viertel, auf legen und mit Pistazien vollenden.