

Zitronen-Frischkäsetorte mit Rhabarber



Zutaten (für 1 Springform 28 cm = 12 Stücke)

3 Eier (M)	200 ml Rhabarbersaft
360 g Zucker	2 unbehandelte Zitronen
1 Prise Salz	400 g Frischkäse
90 g Mehl	250 g Magerquark
70 g Speisestärke	250 g Schlagsahne
1 TL Backpulver	100 g weiße Schokolade (Zimmertemperatur)
600 g Rhabarber	
9 Blatt Gelatine weiß	



Zubereitungszeit
80 Min



Kcal
402

KJ
1681

Eiweiss
10 g

Fett
17 g

Kohlenhydrate
50 g

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Die Springform einfetten und mit Backpapier auslegen. Für den Biskuit die Eier, 100 g Zucker, eine Prise Salz und 3 EL Wasser im Wasserbad 6-8 Min. schaumig aufschlagen. Dann die Masse kalt schlagen. Mehl, 30 g Stärke und Backpulver mischen und über den Teig sieben. Vorsichtig unterheben und in die Springform füllen. Glatt streichen und im Backofen auf der 2. Schiene von unten 20-25 Min. backen. Den Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2. Für das Rhabarberragout den Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden und 1 Stange beiseitelegen. 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarberstücke, Rhabarbersaft, 140 g Zucker aufkochen. 40 g Stärke mit 5 EL kaltem Wasser anrühren und das Ragout abbinden. 2 Min. köcheln lassen, vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Ragout beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

3. Einen Tortenring um den Biskuit legen, das Rhabarberragout darauf verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Für die Creme die restliche Gelatine einweichen. Die Zitronen heiß abwaschen, Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Den Frischkäse, Quark, 100 g Zucker, Zitronensaft und Schale verrühren. Die ausgedrückte Gelatine mit 1-2 EL Frischkäsemasse in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze auflösen. Vom Herd nehmen, nochmal 2-3 EL Creme unterrühren und dann in die Frischkäsecreme rühren. Sahne steif schlagen unter die Creme heben und auf dem Rhabarberragout verteilen. Torte mindestens 3 Std. kalt stellen.

5. Den restlichen Rhabarber schräg in 0,5cm dicke Scheiben schneiden und mit 20 g Zucker in einer Pfanne 2-3 Min. karamellisieren lassen. Von der Schokolade mit dem Sparschäler kleine Locken abschälen und mit den Rhabarberstücken auf dem Kuchen verteilen.