



Rhabarber-Topfen-Törtchen



Zutaten für 4 Portionen

400 g Rhabarber

150 ml Traubensaft

10 g Agar Agar

180 g Feinkristallzucker

2 Pkg. Vanillezucker

300 g feiner Schaftopfen (2 Becher)

4 Eiklar

80 ml Schlagobers

1 kleine, vorgegarte Rote Rübe

4 Stk. Himbeeren



Zubereitung

Die Enden der Rhabarberstangen entfernen, harte Fasern abziehen und mit Sparschäler der Länge nach schälen. Stangen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Traubensaft in einen Topf gießen. Agar Agar mit 100 g Feinkristallzucker vermischen und mit einem Schneebesen unter den Traubensaft rühren. 1 Pkg. Vanillezucker und die Rhabarberstücke dazugeben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber zerfällt. Den Topf vom Herd nehmen, in kaltes Wasser stellen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen, bis die Mischung zu gelieren beginnt.

Feinen Schaftopfen in einer Schüssel glatt rühren. Rhabarbermischung unterrühren. Eiklar steif schlagen, 30 g Feinkristallzucker dazugeben und ca. 2 Minuten weiterschlagen. Den Eischnee unter die Rhabarbercreme heben. 4 Dessertteller (ca. 5 cm Durchmesser) auf ein Blech stellen, die Creme einfüllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Die Törtchen aus den Ringen lösen und auf Teller stellen. Schlagobers mit 1 Pkg. Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Rote Rüben grob raspeln, in ein Sieb geben und über einer kleinen Schüssel $\frac{1}{2}$ TL Saft ausdrücken. Restlichen Feinkristallzucker untermischen bis er rosa wird.

Die Törtchen kurz in den rosa Zucker setzen damit der untere Teil mit Zucker bedeckt ist.

Jeweils einen Gupf Obers auf die Törtchen spritzen. Mit je 1 Himbeere garnieren, mit rosa Zucker bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Kühlzeit: mind. 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel

Guten Appetit 😊