

## Rhabarbertorte a la Marisa

### Zutaten:

175 g Mehl, 330 g Zucker, 20 g Kokosraspel, 75 g Margarine, 2 Eier, 25 g Stärkemehl, 1 Esslöffel rote Konfitüre, 750 g Rhabarber, die abgeriebene Schale einer Zitrone, je 5 Blatt rote und weiße Gelatine, 1/2 Liter Sahne, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1/2 Päckchen Sahnesteif.

### Zubereitung:

125 g Mehl mit 40 g Zucker, Kokosraspeln und Margarine zu einem Knetteig verarbeiten, ausrollen und den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser damit belegen. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei ca. 225 Grad (E-Herd) oder auf Stufe 4 (Gas-Herd) abbacken. Inzwischen 2 Eigelb mit 2 Esslöffel Wasser und 65 g Zucker schaumig rühren. 2 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, auf die Eigelbmasse geben. 50 g Mehl und das Stärkemehl darüber sieben. Alles vorsichtig unterziehen und die Konfitüre mit 1 Teelöffel Wasser verrühren. Auf den noch heißen Boden streichen, die Biskuitmasse darauf verteilen. Weitere 10 bis 12 Minuten backen. Abkühlen lassen. Rhabarber in Stücke schneiden. Zitronenschale und 200 g Zucker dazugeben und etwa 5 Minuten kochen. Gelatine einweichen. 3/4 Liter heißes Rhabarberkompott in eine Schüssel geben. Die ausgedrückte Gelatine unterrühren und darin auflösen; abkühlen lassen. 3/8 Liter Sahne steif schlagen, mit Vanillinzucker und 10 g Zucker süßen, Schlagsahne unter die halbsteife Rhabarbermasse heben. Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, mit dem Springformrand umstellen. Rhabarbersahne auf den Boden geben und glattstreichen. Torte zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. 1/8 Liter Sahne mit Sahnesteif und 15 g Zucker aufschlagen und die Torte mit Sahnetupfen garnieren.

