

# Erdbeer-Rhabarber-Torte

Kuchen » Erdbeer

## Zutaten (8 Stücke)

- » 500g Rhabarber
- » 200g Erdbeeren
- » 100g Zucker
- » 4 Blatt weiße Gelatine
- » 300g Löffelbiskuit(s)
- » 50g Butter/Margarine

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, schälen, in Stücke schneiden. Die Erdbeeren abbrausen, putzen, halbieren oder vierteln.
2. Den Rhabarber mit dem Zucker aufkochen, zugedeckt ca. 5min dünsten, bis er fast weich ist. Die Erdbeeren zufügen und kurz mitgaren.
3. Gelatine in kaltem Wasser ca. 10min einweichen, ausdrücken und unter Rühren in dem heißen Kompott auflösen. Die Masse abkühlen lassen.
4. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerkleinern. Butter zerlassen und mit den Löffelbiskuitbröseln mischen.
5. Den Boden einer Springform (Durchmesser 18cm) mit Pergamentpapier auslegen. Bröselmischung in die Form drücken, Kompott darauf verteilen, 4 Stunden kühlen. Torte nach Belieben mit Sahne und Minze garnieren oder Walnußeis dazu servieren.

Nährwerte: 270kcal/E6g/F8g/KH42g pro Stück

angelegt am: 28.05.2003

Rezept-Nr: 323

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke