

Rhabarber-Zitronencreme-Torte mit Erdbeeren

Das Rezept von der Rhabarber-Zitronencreme-Torte mit Erdbeeren ist eine grandiose Frühlings-Kombination. Die erfrischende Torte lädt hier zum Genießen ein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,0 h



Zutaten

Für den Boden

150 g [Butter](#) (weich)

150 g [Zucker](#)

150 g Mehl

1,5 TL Backpulver

3 Stk. [Eier](#)

1 Prise [Salz](#)

2 Stängel [Rhabarber](#)

Zum Bestreichen

Nach Belieben [Erdbeermarmelade](#)

Für die Zitronencreme

6 Blätter Gelatine (weiß)

500 g [Naturjoghurt](#) (3,5% fett)

1 Stk. Zitrone

2 EL [Zucker](#)

1 Packung [Vanillezucker](#)

300 ml [Schlagobers](#)

Für die Dekoration

Nach Belieben Frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Zubereitung: Für die **Rhabarber-Zitronencreme-Torte mit Erdbeeren** den Boden einer ca. 26cm Springform mit Backpapier auslegen und später den Backofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Nun die Butter mit dem Zucker und dem Salz, mit dem Mixer cremig aufschlagen.
4. Jetzt die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
5. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt unterheben.
6. Anschließend die Rhabarberstücke ebenfalls unter den Teig heben.
7. Den Teig nun in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
8. Als nächstes beliebig die Erdbeermarmelade, auf den noch warmen Boden streichen. Danach sollte der Boden komplett auskühlen.
9. Dann die Zitronencreme zubereiten. Dazu den Joghurt mit dem Abrieb der ganzen Zitrone, dem Saft der halben Zitrone und dem Zucker gründlich verrühren.
10. Danach die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen.

11. Nun die Gelatine (ausgedrückt) in einem Topf, bei mäßiger Hitze auflösen (nicht kochen), und nach und nach ein paar Esslöffel von der Joghurtcreme nach und nach unterrühren.
12. Anschließend die Gelatinecreme zurück zur restlichen Zitronencreme geben und gründlich verrühren.
13. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und nach und nach unter die Zitronencreme heben.
14. Dann den Boden aus dem Formring lösen, säubern und wieder drumherum legen. Anschließend die Creme in die Form geben, glatt streichen und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden ruhen lassen (besser über Nacht). Vor dem Servieren noch beliebig mit den frischen Erdbeeren dekorieren.

Tipp

Sollte der Rhabarber für die Rhabarber-Zitronencreme-Torte mit Erdbeeren zu säuerlich sein, könnte man ihn nach dem Kleinschneiden etwas mit Zucker bestreuen.