



Sallys Rhabarber-Tarte

ZUTATEN

Dekoration:

- 250 g Rhabarber
- 5 EL Zucker

Rhabarber-Erdbeer-

Kompott:

- 1 kg Rhabarber
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 500 g Erdbeeren
- 30 g Stärke
- evtl. 100 ml Wasser

Mürbteig:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Eigelb
- 100 g backfeste Schokoladendrops

Vanillecreme:

- 500 g Topfen
- 400 g Obers
- 80 g Staubzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 9 TL Sanapart

 **12 Portionen**

 **120 Minuten**

 **mittel**

Sallys Rhabarber-Tarte

ZUBEREITUNG

- 1** Für die Dekoration den Rhabarber schälen, in etwa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden und über Nacht in Zucker einlegen. Alternativ kann man die geschälten Rhabarber-Stücke vor dem Backen für etwa fünf Minuten in kochendem und gezuckertem Wasser blanchieren. Danach abgießen und abschrecken.
- 2** Für das Kompott den Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zucker, Vanilleextrakt, Zimt und Zitronensaft verrühren und in einem Kochtopf abgedeckt für mindestens eine Stunde ziehen lassen.
- 3** Erdbeeren klein schneiden und zur Seite stellen.
- 4** Nun die Stärke zum Rhabarber geben und diese klümpchenfrei einrühren. Falls der Rhabarber nur sehr wenig Flüssigkeit hat, einfach noch bis zu 100 ml Wasser hinzugießen. Nun darf das Kompott etwa zehn Minuten köcheln.
- 5** Anschließend die Erdbeeren hinzugeben und für weitere zwei Minuten weiterkochen lassen, ehe das Kompott zum Abkühlen in Einmachgläser gefüllt wird.
- 6** Für den Mürbteig kommt die Butter zusammen mit dem Zucker in eine Küchenmaschine. Nach dem ersten Verrühren werden Vanilleextrakt, Salz und Eigelb beigemischt. Zum Schluss kommt das Mehl dazu und das Ganze wird zu einem geschmeidigen Teig verknetet.
- 7** Die Schokodrops einarbeiten, den Teig flach drücken und abgedeckt für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- 8** Den abgekühlten Teig kurz durchkneten und auf einer Silikonmatte oder Arbeitsplatte mit wenig Mehl auf etwa 34 cm Durchmesser ausrollen. Nun damit die Tarteform auslegen und leicht festdrücken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Ränder sauber abschneiden.
- 9** Die Tarte kommt nochmals für mindestens 30 Minuten in das Gefrierfach. So behält der Teig beim Backen besser seine Form.
- 10** Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 20 bis 25 Minuten backen.
- 11** Für die Fülle den Topfen durchrühren, Obers, gesiebten Staubzucker, Vanilleextrakt hinzugeben und mit dem Sanapart steifschlagen.
- 12** Nun abwechselnd immer etwas Creme und Kompott auf den Tarteboden geben und mit einem Löffel leicht marmorieren.
- 13** Die Tarte nach Belieben mit dem in Zucker eingelegten oder blanchierten Rhabarber dekorieren – beispielsweise im Fischgrät-Muster oder in parallelen Streifen.
- 14** Die belegte Tarte für weitere 10 bis 12 Minuten backen und danach für drei Stunden kaltstellen.

Voilà!

Tipp: Das restliche Kompott hält sich vakuumverschlossen mehrere Monate an einem kühlen Ort.