

Zutatenliste

Erdbeer-Rhabarber-Tarte mit Mascarpone-Creme

Anzahl	Einheit	Zutat
1	Packung	Der Markenzwieback
150.00	g	Butter
400.00	g	Rhabarber
200.00	g	Erdbeeren
125.00	g	Zucker
2.00	EL	Speisestärke
50.00	g	Zartbitter-Schokolade
2.00	Blatt	Gelatine
250.00	g	Mascarpone
250.00	g	Magerquark
1.00	Mark	Vanilleschote
250.00	g	Schlagsahne
1.00	etwas	Öl für die Form

Zubereitung

1. Butter schmelzen. 225 g Zwieback im Universalzerkleinerer fein mahlen. Zwiebackbrösel und Butter vermischen und als Boden in eine geölte Tarteform (26 cm Ø; mit Lift-off Boden) drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, und bis auf 2/3 zum Verzieren, putzen und klein schneiden. Rhabarber mit 50 g Zucker langsam aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Erdbeeren dazugeben. Stärke mit etwas Wasser verrühren, in das Kompott rühren und unter Rühren nochmals aufkochen. Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

3. Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Bröselboden mit flüssiger Schokolade bestreichen. Kompott daraufgeben, glatt streichen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Quark, Vanillemark und 75 g Zucker

verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine auflösen, 5 EL Vanillecreme einrühren, in übrige Creme rühren. Sahne vorsichtig unterheben. Vanillecreme auf dem Kompott verstreichen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5. 25 g Zwieback grob zerbröseln. Übrige Erdbeeren vierteln. Tarte vorsichtig aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit Erdbeeren und Zwieback verzieren.