



# GEBACKENER RHABARBER-SCHOKOLADE-KUCHEN

## QimiQ AVANTAGES

- Backstabil (AFI)
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



25



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DEN MÜRBEIG

**300 g** Kuchenmehl\_Farine à gâteaux  
**200 g** Beurre, mou  
**100 g** Sucre  
**1** Œuf(s)  
**8 g** Sucre vanillé  
**5 g** Levure chimique

### FÜR DIE RHABARBER-ERDBEER-FÜLLUNG

**600 g** Rhabarber, frisch, coupé en dés  
**250 g** Fraises, coupé en dés  
**80 g** Sucre  
**2 g** Sucre vanillé  
**0.3 g** Cannelle  
**2 g** Zitronenschale  
**4 g** Féculé de maïs  
**25 g** Eau

### FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

**75 g**  
**50 g** Chocolat, fondu  
**60 g** Sucre  
**100 g** Fromage frais  
**80 g** Mascarpone  
**90 g** Vollei(er)  
**20 g** Kuchenmehl\_Farine à gâteaux  
**4 g** Sucre vanillé  
**1 pincée** Sel

## PRÉPARATION

1. Für den Mürbeig: Alle Zutaten in einen Rührkessel geben und mit langsamer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden rasten lassen.
2. Mürbeig ausrollen und eine Tortenform am Boden und Rand damit auslegen. Den restlichen Teig wieder kühlstellen.
3. Für die Rhabarber-Erdbeer-Füllung: Rhabarber, Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen und zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit bis zur Hälfte einkochen.
4. Stärke mit Wasser verrühren, zum Rhabarber geben und kurz aufkochen. Erdbeeren zugeben und auskühlen lassen.
5. Für die Schokoladefüllung alle Zutaten gut vermischen. Masse in die mit Mürbeig ausgelegte Tortenform füllen, mit Rhabarber-Erdbeer-Füllung bedecken.
6. Gekühlten Mürbeig mit einer Reibe grob reiben und auf dem Rhabarber gleichmäßig verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuet servieren.