



RHABARBER-VANILLE-SCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DEN MÜRBTEIGBODEN

150 g Farine

100 g Beurre

50 g Sucre

1 Jaune(s) d'œuf

pincée Sel

Msp. Zitronenschale

FÜR DIE CREME

500 g Rhabarber, frisch, pelée

60 g Sucre

500 ml QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

40 g Sucre

1 cs Jus d'un citron

pincée Cannelle

FÜR DEN EISCHNEE

3 Blanc(s) d'œuf

100 g Sucre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Butter, Zucker, Eidotter, Salz und Zitronenschale zu einem glatten Teig kneten. Mit Folie bedecken und im Kühlschrank etwa 30 Minuten rasten lassen.
3. Ein Backblech einfetten. Einen Backrahmen von 20 x 24 cm Durchmesser darauf stellen und mit dem Teig auslegen (ohne Rand). Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen ca. 20 Minuten hellbraun backen.
4. Für die Creme Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker bei mittlerer Hitze weich dünsten. Abkühlen lassen.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Rhabarber, Zucker, Zitronensaft und Zimt unterrühren.
6. Creme auf den ausgekühlten Boden streichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Eiklar mit Zucker zu Eischnee schlagen, auf der Creme verteilen. Mit einem Gas Brenner bräunen. Den Backrahmen lösen und portionieren.