



GEBACKENER RHABARBER-SCHOKOLADE-KUCHEN

QimiQ AVANTAGES

- Stable à la cuisson
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les garnitures sont plus fermes et stables



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DEN MÜRBEIG

300 g 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 Rhubarbe, fraîche, coupé en dés
250 g Fraises, coupé en dés
80 g Sucre
2 g Sucre vanillé
0.3 g Cannelle
2 g Zeste de citron
4 g Féculé de maïs
25 g Eau

FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

75 g QimiQ Sauce Base
50 g Chocolat, fondu
60 g Sucre
100 g Fromage frais
80 g Mascarpone
90 g Œuf(s) complet(s)
20 g 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 Rhubarber-Erdbeer-Füllung: Rhubarber, Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen und zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit bis zur Hälfte einkochen.
4. Stärke mit Wasser verrühren, zum Rhubarber 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 Rhubarber-Erdbeer-Füllung bedecken.
6. Gekühlten Mürbeig mit einer Reibe grob reiben und auf dem Rhubarber gleichmäßig verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuet servieren.