



RHABARBER-VANILLE-SCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DEN MÜRBTEIGBODEN

150 g Farine

100 g Beurre

50 g Sucre

1 Jaune(s) d'œuf

pincée Sel

pointe(s) Zeste de citron

FÜR DIE CREME

500 g Rhubarbe, fraîche, 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 Rhubarbe in 1 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker bei mittlerer Hitze weich dünsten. Abkühlen lassen.
5. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Rhubarbe, 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.