



GEBACKENER RHABARBER-SCHOKOLADE-KUCHEN

QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DEN MÜRBEIG

300 g Farina per torte
200 g Burro,
100 g Zucchero
1 Uovo (Uova)
8 g Zucchero vanigliato
5 g Livieto

FÜR DIE RHABARBER-ERDBEER-FÜLLUNG

600 g Rabarbaro, fresco,
250 g Fragole,
80 g Zucchero
2 g Zucchero vanigliato
0.3 g Cannella
2 g Scorza di limone
4 g Maizena
25 g Aqua

FÜR DIE SCHOKOLADEFÜLLUNG

75 g QimiQ Sauce Base
50 g Cioccolato,
60 g Zucchero
100 g Formaggio fresco
80 g Mascarpone
90 g Uovo intero
20 g Farina per torte
4 g Zucchero vanigliato
1 Sale

PREPARAZIONE

1. Für den Mürbteig: Alle Zutaten in einen Rührkessel geben und mit langsamer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Im Kühlschrank ca. 1-2 Stunden rasten lassen.
2. Mürbteig 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 Mürbteig ausgelegte Tortenform füllen, mit Rhabarber-Erdbeer-Füllung bedecken.
6. Gekühlten Mürbteig 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.