



RHABARBER-VANILLE-SCHNITTEN



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 6

FÜR DEN MÜRBTEIGBODEN

150 g Farina

100 g Burro

50 g Zucchero

1 Tuorlo d'uovo

Sale

Scorza di limone

FÜR DIE CREME

500 g Rabarbaro, fresco,

60 g Zucchero

500 QimiQ Classic Vaniglia,

40 g Zucchero

1 Succo di limone

Cannella

FÜR DEN EISCHNEE

3 Bianco dell'uovo

100 g Zucchero

PREPARAZIONE

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.