

Rhabarber-Meringue-Tarte

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 75 Minuten
 KÜHL STELLEN: Teig: ca. 1 Stunde
 20 Minuten / Tarte: ca. 2 Stunden
 BACKEN: ca. 1 Stunde

FÜR 8 Stück

1 Tarte-Form von ca. 22 cm Ø
 Backpapier und Backerbsen zum
 Blindbacken
 Spritzsack mit fein gezackter Tülle von 16
 mm Ø
 Evtl. Bunsenbrenner

Butter und gemahlene
 geschälte Mandeln für die Form

TEIG

140 g Butter, sehr weich
 90 g Puderzucker
 225 g Mehl, gesiebt
 30 g gemahlene geschälte Mandeln

1 Ei, Gr. M

FÜLLUNG

400 g roter Rhabarber, in Stücken
 2 EL Zitronensaft
 1 TL geriebene Ingwerwurzel
 125 g Zucker
 3 EL Wasser
 1½ TL Maisstärke
 2 Eier
 3 Eigelb
 1–2 TL rote Lebensmittelfarbe
 (Gel oder Pulver)

MERINGUAGE

1 Eiweiss, leicht verklopft (1)
 2 Eiweiss (2)
 1 Prise Salz
 1 TL Zitronensaft
 80 g Zucker



© le menu

Zubereitung

VORBEREITEN

1 Backpapierrondelle von ca. 26 cm Ø ausschneiden,
 fein zerknüllen und wieder glatt streichen.

TEIG

Butter mit der Hälfte des Puderzuckers verrühren.
 Restlichen Puderzucker mit Mehl und Mandeln
 mischen, zur Butter geben und nur so lange
 verrühren, bis die Masse krümelig ist. Ei dazugeben
 und rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Folie
 gewickelt 1 Stunde kühl stellen

FORMEN

Teig auf wenig Mehl 2–3 mm dick rund auswallen.
 Vorbereitete Form mit dem Teig auslegen, Teigboden
 mit einer Gabel einstechen, 20 Minuten kühl stellen.

FÜLLUNG

Rhabarber mit Zitronensaft, Ingwer und Zucker
 aufkochen, weich kochen, fein pürieren. Wasser und
 Maisstärke verrühren, unter Rühren zum Püree geben
 und kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen. Eier und
 Eigelb darunterühren. Masse nach Belieben
 einfärben.

BACKEN

Teig mit Backpapierrondelle belegen und Backerbsen
 gut halbhoch einfüllen. Auf der 2.-untersten Rille des
 auf 180°C vorgeheizten Ofens 15–17 Minuten backen.
 Herausnehmen, Ofenhitze auf 130°C reduzieren.
 Füllmaterial entfernen, Boden sofort mit Eiweiss (1)
 bestreichen. Füllung darauf verteilen, auf der 2.-
 untersten Rille bei 130°C 40–45 Minuten stocken
 lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen und vor dem
 Meringuieren 2 Stunden kühl stellen.

Tipp

- Wann die Eier unter die Füllung rühren? Der
 Gerinnungsprozess der Eier in der
 Rhabarbermasse muss

MERINGUAGE

Eiweiss (2), Salz und Zitronensaft erst bei niedriger, dann bei mittlerer Stufe schlagen, bis die Masse weiche Spitzen bildet. Zucker unter Rühren bei mittlerer Stufe einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse feinporig ist und sich stabile Spitzen formen lassen. In den Spritzsack füllen, Masse auf die Tarte spritzen. Mit dem Bunsenbrenner abflämmen oder unter dem auf 220°C vorgeheizten Ofenrill 1–2 Minuten bräunen. Tarte auskühlen lassen, und frisch geniessen.

langsam erfolgen. Nur so entwickelt sich eine weiche, puddingartige Konsistenz. Wird die Masse zu heiss, flockt das Protein aus, trennt sich von der Flüssigkeit und verklumpt.

- Wann den Zucker zur Meringue-Masse geben?
Der richtige Zeitpunkt, um den Zucker einrieseln zu lassen, ist dann, wenn der Eischnee blasig-schaumig ist und sich noch keine formstabilen Spitzen gebildet haben. Wird der Eischnee vor der Zuckerzugabe zu fest geschlagen, wirken die Zuckerkristalle wie kleine Messerchen; sie zerschneiden die Luftbläschen; der Schaum wird weniger voluminös.

