



Sehen Sie Betty-Bossi-Rezeptredaktorin Claudia Stalder im Video in unserem iPad-Magazin und unter: www.coopzeitung.ch/rezept

Rhabarber-Schokolade-Torte

Zutaten

Ergibt 12 Stücke

pro Stück ca. 1310 kJ/313 kcal

400 g roter Rhabarber, evtl. längs halbiert, quer in ca. 1 cm dicken Stücken (ergibt ca. 320 g)
2 EL Zucker

150 g Butter, weich
75 g Zucker
4 Eigelbe
4 Eiweisse
1 Prise Salz
75 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln

75 g Weissmehl
1 TL Backpulver
100 g dunkle gefüllte Schokolade (z. B. Giandino noir), in Würfeli

Puderzucker zum Bestäuben

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten
Backen: ca. 40 Min.
Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

Zubereitung

Rhabarber und Zucker mischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen. Butter und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren. Ein Eigelb nach dem andern darunterziehen, weiter-rühren, bis die Masse heller ist. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiter-schlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandeln, Mehl, Backpulver und Schokoladewürfeli lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen, auf den Rhabarbern verteilen.

Backen: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Form herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, Boden und Papier entfernen, auskühlen.

Kurz vor dem Servieren Rhabarber-Schokolade-Torte mit Puderzucker bestäuben.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Tage. Die Rhabarber-Schokolade-Torte schmeckt ab dem zweiten Tag am besten.



Gut zu wissen Ist der Stiel rot, ist der Rhabarber milder



Martina Lanzendörfer
Fachstelle Ernährung

Rhabarbersorten unterscheiden sich zwar in Grösse und Farbe, herb-sauer im Geschmack sind sie aber alle. Stiele, die aussen rot sind, sind im Geschmack meist etwas milder als grüne Stängel. Glänzende und feste Stiele zeigen, dass die Stängel frisch sind. Rhabarber

schmeckt hervorragend in Kombination mit Äpfeln und Erdbeeren, da diese seine Säure etwas abrunden. Er eignet sich aber nicht nur für Kompott, Konfitüren oder süsse Fruchtwähen, sondern passt auch als feine Sauce verarbeitet zu fettreichem Fisch oder zu Schweinefleisch. In ein feuchtes Tuch gewickelt, ist der Rhabarber bis zu einer Woche im Kühlschrank oder klein geschnitten und tiefgefroren sechs Monate lang haltbar.

Der passende Wein Assemblage du Valais AOC Dessert Hurlevent, 2010

Preis: Fr. 19.90/37,5 cl
Herkunft: Wallis
Rebsorten: Pinot Gris, Marsanne Blanche, Petite Arvine, Pinot Blanc
Genussreife: 2-6 Jahre ab Ernte
Erhältlich: in grösseren Coop-Verkaufsstellen oder unter:

link www.coopathome.ch

