

# Rhabarber Torte

5 Eischnee            schlagen  
200 g Zucker        einrieseln lassen

Backofen vorheizen 160 ° Umluft oder 180 ° Ober- Unterhitze

125 g Butter,  
5 Eigelb,  
125 g Zucker,  
1 Vanillezucker  
150 g Mehl,  
2 gestr. TL Backpulver,  
3 – 5 EL Milch            einen Rührteig herstellen

2 Springformen            je die Hälfte des Rührteiges in die  
Springform geben

Eischnee darauf streichen und mit Mandelblättchen bestreuen  
25 – 30 Minuten

500 g Rhabarber putzen und in Stücke schneiden  
in  
100 ml Wasser  
4-5 EL Zucker  
1 EL Himbeer- oder Erdbeersirup    dünsten    5 – 10 Minuten  
mit  
1 Pck. Puddingpulver eindicken.

Auf einen der beiden Böden streichen. Im Kühlschrank fest  
werden lassen.

400 g Sahne    2 Sahnesteif  
steif schlagen auf den festen Rhabarber streichen  
den zweiten Boden auflegen und kühl stellen bis zum servieren.  
Puderzucker bestreuen