

Merenguierte Rhabarbertarte

Merenguierte Rhabarbertarte

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [15.05.2024](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Bio-Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale
90 g Butter, in Stücken, kalt
1 frisches Eigelb

400 g Rhabarber, geschält, in Stücken (ergibt ca. 350 g)
2 El Zucker

2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
100 g Zucker
4 El gemahlene Mandeln

ZUBEREITUNG:

Mürbeteig: Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Eigelb begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 2 cm grösser als die Form auswallen, ins vorbereitete Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 5 Min. fertig backen. Tarteboden herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Rhabarber und Zucker in einer Pfanne mischen, zugedeckt ca. 3 Min. kochen, auskühlen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mandeln auf dem Tarteboden verteilen. Rhabarber ohne Saft daraufgeben, Eischnee darauf verteilen, mit einer Gabel Spitzen formen.

Backen: ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (nur Oberhitze oder Grill).

hier die wichtigsten Tipps, damit der Eischnee wie eine Eins steht:

1. Die Eier müssen kalt sein. Wenn sie ungekühlt gelagert werden, sollte das getrennte Eiweiss 2 Stunden vorher im Kühlschrank aufbewahrt werden.

2. Eiweiss sauber trennen. Nicht ein Tropfen Eigelb darf drin sein, sonst wird der Eischnee nicht steif.
3. Gefa ss und Schneebecken mu ssen fettfrei sein. Zur Sicherheit mit Haushaltspa- pier und Essig abwischen.
4. Eine Prise Salz ins Eiweiss geben, das hilft, den Eischnee zu stabilisieren.
5. Eiweiss in der Ku chenmaschine oder in einem hohen Messbecher mit dem Handru hrgera t aufschlagen.
6. Langsam anru hren, erst 1 Minute auf mittlerer Stufe, dann 1 Minute auf ho chster Stufe. Der Eischnee ist fertig, wenn er schneeweiss ist und nicht aus dem Messbecher fliesst, wenn man diesen umdreht.
7. Zum Schluss den Kristallzucker portionsweise langsam einrieseln lassen und warten, bis er ganz aufgenommen ist.
8. Vorsicht, Eischnee kann man auch zu lange schlagen, dann treten Wassertrop- fen aus.
9. Geschlagenen Eischnee sofort verarbeiten. Entweder in einen Spritzsack fu llen, oder mit einem Spachtel auf der Torte verteilen.
10. Viel Zucker macht das Baiser knusprig, wenig Zucker macht es weich. Ich tendiere zu weichem Baiser, weil ich weniger Zucker verwenden mo chte.