

Rhabarber-Himbeer-Tarte, Baiser, Eis, Erdbeertatar

Für zwei Personen

Für den Teig:	125 g Mehl	50 g Zucker
70 g Butter	1 Ei	1 EL Butter
1 Prise feines Salz		
Für die Füllung:	200 g Rhabarber	50 g Himbeeren
3 EL brauner Zucker	1 Zitrone, Saft	2 g Agar Agar
Für das Joghurteis:	500 g Naturjoghurt	100 g Sahne
90 g Puderzucker	1 Zitrone, Saft, Abrieb	1 EL Vanillezucker
Für das Erdbeertatar:	300 g Erdbeeren	1 Limette, Saft, Abrieb
1 TL Blütenhonig	2 Zweige Minze	
Für das Baiser:	2 Eier, Eiweiß	200 g Puderzucker
1 Prise feines Salz		
Für die Dekoration:		
8 Himbeeren	1 TL Pistazien	3 Zweige Minze

Für den Teig:

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mehl, Zucker, Butter und ein halbes Ei mit einem Handrührgerät zu einem kompakten Teig verkneten. Eine kleine Tarteform mit reichlich Butter einfetten, den Teig ca. 0,5 cm dick mit einem Nudelholz ausrollen und in die Form drücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen und für ca. 15 Minuten backen.

Für die Füllung:

Den Rhabarber schälen und kleinschneiden. In einem Topf Zucker leicht karamellisieren und den Rhabarber darin ohne Farbe anbraten. Mit 1 EL Zitronensaft und 120 ml Wasser ablöschen. Die Himbeeren hinzufügen, mit dem Stabmixer pürieren und durch einen Sieb in eine flache Form passieren. Agar Agar in etwas kaltem Wasser anrühren und in die Masse rühren. Die Füllung in den gebackenen Mürbeteig geben und 10 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Für das Joghurteis:

Eine Eismaschine vorkühlen. Die Sahne mit dem Vanillezucker in einem hohen Gefäß mit dem Rührgerät steif schlagen. Joghurt, Puderzucker, Saft und Abrieb einer Zitrone unterheben. Die Eismasse in eine Eismaschine geben und cremig gefrieren lassen.

Für das Erdbeertatar:

Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und fein würfeln. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Erdbeeren in einer Schüssel mit etwas Limettensaft und Limettenabrieb, Minze und Honig abschmecken.

Für das Baiser:

Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz in einem hohen Gefäß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Tarte spritzen.

Mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Für die Dekoration:

Die Tarte mit halbierten Himbeeren, gehackten Pistazien und Minzblättern garnieren.

Die Rhabarber-Himbeer-Tarte mit Baiser und Joghurteis auf Erdbeertatar auf Tellern anrichten und servieren.

Rebecca Hintereck am 23. Mai 2017