STÄDTER®
Die bunte Welt des Backens

# Erdbeer-Rhabarber-Boden

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten  Backzeit: ca. 20 Minuten

## Zutaten für den Biskuit:
4 Eier, 100g Zucker,
150g gesiebtes Mehl

## Zutaten für die Rhabarber-Creme:
2-3 Stangen Rhabarber,
250g Quark, 250g Mascarpone,
1 Pck. STÄDTER Sahnefest Neutral

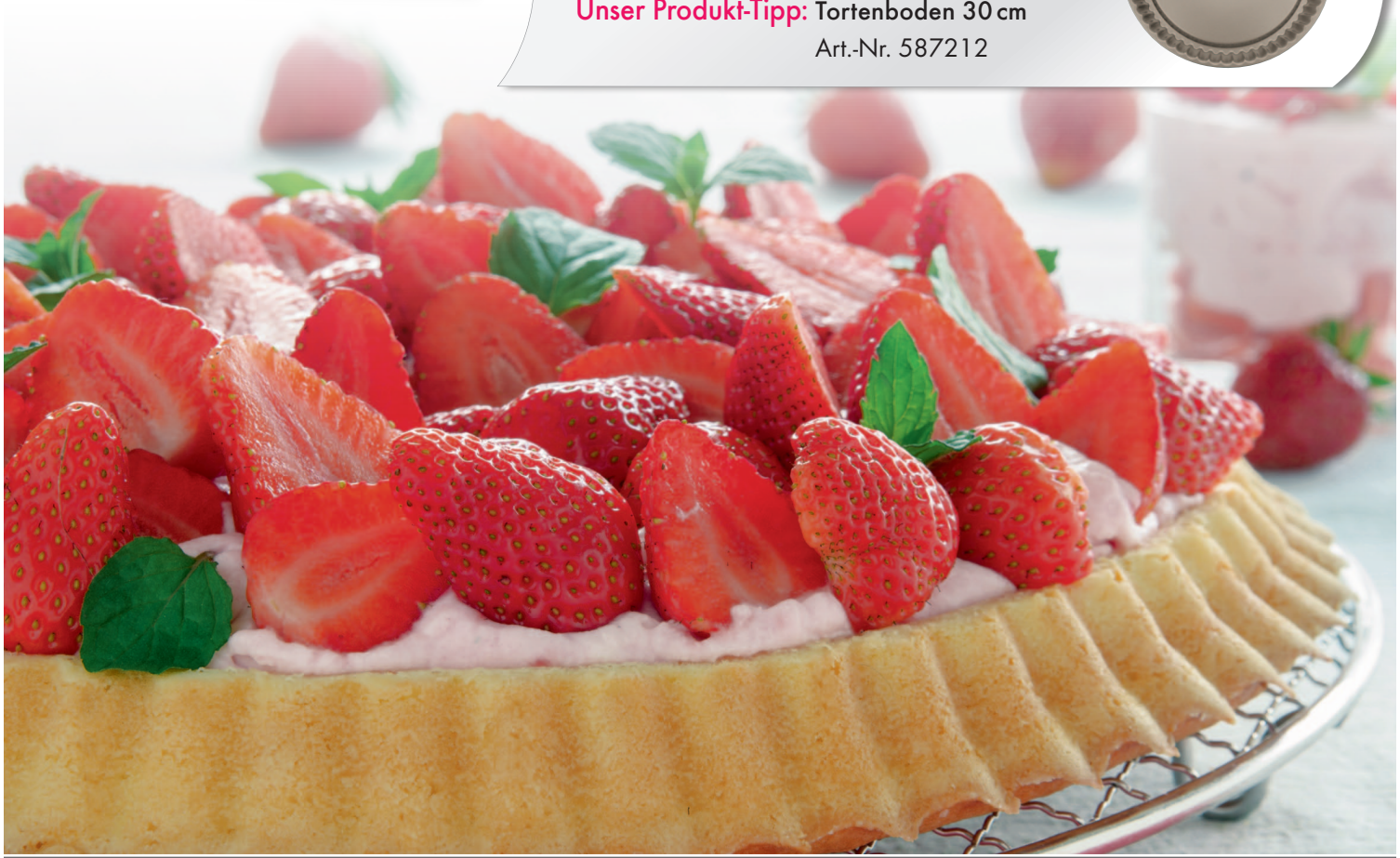
## Zutaten für den Belag:
500-700 g Erdbeeren,
roter Tortenguss

## Zubereitung des Biskuits:
Eier und Zucker hellcremig aufschlagen (ca. 10 Min.) und Mehl unterheben. In die gefettete Tortenbodenform füllen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen.

## Zubereitung der Rhabarber-Creme:
Auf den ausgekühlten Tortenboden einen Tortenring stellen. Den Rhabarber schälen, klein schneiden und mit etwas Zucker weich dünsten. Das Ganze abkühlen lassen. Den Quark und die Mascarpone verrühren. Das Sahnefest mit 100 ml Wasser anrühren und unter die Quarkmasse geben. Den Rhabarber unterheben und auf dem Tortenboden verstreichen. 1 Stunde kühl stellen.

## Zubereitung des Belags:
Die Erdbeeren waschen, schneiden und auf die Quarkmasse legen. Mit Tortenguss überziehen. Nach Belieben mit Minzblättern verzieren.

**Unser Produkt-Tipp:** Tortenboden 30 cm
Art.-Nr. 587212



STÄDTER GmbH
Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda
Germany

Tel. +49 6407 4034-1000
Fax +49 6407 4034-1009
E-Mail: info@staedter.de
www.staedter.de