

Oster-Verpoorten-Torte mit weißer Schokolade und Rhabarber

Zutaten

Mandelmürbeteig:

200 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

150 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

Füllung der Ostertorte:

200 g Creme fraiche

100 g weiße Schokolade

200 ml Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eigelb

50 g Zucker

3 Stangen Rhabarber



Zubereitung

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten und den Teig zu einer Kugel formen. Diese etwas platt drücken, in Frischhaltefolie einpacken und für 45 kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die weiße Schokolade klein hacken und mit der Creme fraiche über dem Wasserbad schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Eigelb mit dem Zucker verquirlen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Sahne und die Schokoladenmasse unterrühren. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Tarteform (Durchmesser 26 cm) auslegen. Den Teig ein paar Mal mit einer Gabel einstechen und die Füllung darauf verteilen.

Den Rhabarber waschen, schälen und der Länge nach halbieren. Die Rhabarberstangen dann in so kleine Stücke schneiden und nebeneinander legen, dass mit einer Ausstechform Ostermotive ausgestochen werden können (Alternativ kann auch die komplette Tarte mit Rhabarber belegt werden). Den Kuchen erst für 15 min in den vorgeheizten Backofen stellen und dann mit dem Rhabarber belegen, sonst sinken die Stangen ab. Den Kuchen dann für weitere 30-40 min backen. Die Füllung zieht beim Abkühlen weiter an.

Leser-Tipp

Wer keinen Rhabarber mag, kann die Eierlikör-Tarte auch ohne backen und anschließend mit Erd- oder Himbeeren belegen.

[Link zum Rezept: Oster-Verpoorten-Torte mit weißer Schokolade und Rhabarber](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de