



Glutenfreie Schoko-Rhabarber Torte

Zutaten für ø16 cm:

3 Eier
50 g Kristallzucker
125 g Mascarpone
25 ml Schlagobers
200 g geschmolzene Kuvertüre
1 Prise Salz

250 ml Schlagobers
4 EL Rhabarber Fruchtaufstrich

Zubereitung:

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eine kleine ofengeeignete Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen.

Die Tortenform (ø 16 cm) ausbuttern und mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiklar mit dem Kristallzucker steif schlagen.

Eidotter mit einer Prise Salz über Dampf schaumig rühren.

Mascarpone, Schlagobers und Kuvertüre miteinander verrühren.

Schaumige Eidotter und Mascarpone-Kuvertüre-Mischung unter den Eischnee heben.

Masse in die Tortenform füllen und 30 - 35 Minuten backen.

Rhabarber Fruchtaufstrich glatt rühren. Schlagobers steif schlagen und Fruchtaufstrich unterziehen.

Torte auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Schlagobers servieren.

Alternative:

Die Torte kann auch mit dem Fruchtaufstrich eingestrichen werden. Danach das Schlagobers ganz klassisch aufschlagen und darauf verteilen.