

MERINGUIERTE RHABARBERTORTE



Rhabarberkompott:

300 g Rhabarber mit **2 EL Zucker** in der Pfanne kochen bis es bissfest ist, aber nicht zerfällt. Am Anfang die Pfanne hin-und herrütteln, damit der Rhabarber nicht anklebt bis er Saft abwirft.

Beiseite stellen und erkalten lassen.

Teig:

120 g weiche Butter mit **120 g Puderzucker** und **3 Eigelben** mit dem Handrührgerät kräftig aufschlagen.

Zitronenschale und **Saft einer halben Zitrone** und **1 P Vanillezucker** unterrühren.

120 g Mehl und **1 TL Backpulver** mischen, **1 EL feingehackte Pfefferminzblätter** dazugeben.

Alles unter die Eimasse rühren.

3 Eiweisse steif schlagen und sorgfältig unter die Teigmasse ziehen.

Backen:

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 26 cm ø) einfüllen und im vorgeheizten Ofen auf der Mittelstufe bei 180 Grad backen, ca. 25-35 Min. (prüfen mit einem Zahnstocher/Grillspießchen).

Kurz auskühlen lassen.

Rhabarberkompott darauf verteilen

Den Ofen auf 250 Grad erhitzen.

Merengue:

3 Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen.

1 EL Puderzucker dazu geben und weiter schlagen bis das Eiweiss glänzt.

In einen Spritzsack mit eher grösserer gezackten Tülle ein Gitter oder andere Dekoration auf die Rhabarbermasse zeichnen.

Überbacken:

2-3 Min. in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens bräunen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Varianten:

Anstatt Rhabarber können auch ungekochte Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren oder wie oben gekochte Kirschen oder Sauerkirschen auch aus dem Glas genommen werden.