

Tartelettes „Sablée“ mit Zitrone und Rhabarber



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

- 3 Stück Pidy Tartelettes "Sablée", großT (Art. 89847012)
- 500 g Rhabarber
- 1 Zitrone
- 250 g Zucker
- Konditorensahne
- 200 g Zitronenkonfitüre
- 100 g Mandeln
- 1 Eiweiß

Zubereitung:

Klassische Konditorensahne zubereiten und ein wenig Zitronenschale hinzufügen.

Roten Rhabarber, den Saft von 1/2 Zitrone und 150 g Zucker erhitzen, aber nicht vollständig garen, und danach ganz abkühlen lassen.

Boden des Tartelettes mit 1/2 Zitrone einreiben. 3 Esslöffel Zitronenkonfitüre auf den Boden auftragen. Konditorensahne so dünn wie möglich auf den Boden spritzen. Rhabarber über die Konditorensahne und glatt streichen.

Mandeln mit 100 g Zucker und etwas Eiweiß mischen, um das Ganze cremiger zu machen.

Über die Torte verteilen und im warmen Ofen auf 180 °C backen bis die obere Schicht leicht braun wird.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte

www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH