



Rhabarber-Sahne-Torte

mit Biskuite Boden!

Zubereitung

- 750g Rhabarber mit 200g Zucker aufkochen
- 5 Blatt rote und 5 Blatt weiße Gelatine in heißem Rhabarber auflösen
- 3 – 4 Esslöffel Erdbeermarmelade mit Schneebeesen dazu rühren.
- Wenn alles zu stocken beginnt, 3 Becher Sahne steif schlagen und leicht unterheben.
- Um Biskuite-Boden Tortenrand legen, einfüllen und 3 – 4 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

