



REZEPT

Team bitterzart: «Eusi Aargauer Rüebli torte»

Aufbau:

- 1 Rüebli biskuit
- 2 Rüeblicurd
- 3 Rüebli mousse
- 4 Ingwerbiskuit
- 5 Dekoration

1 Rüelibiskuit

<i>Zutaten</i>	<i>Vorgang</i>
	Backofen auf 180 Grad vorheizen (untere Hälfte 55 Min) Springform vorbereiten
250g Zucker 5 Eigelb 2 EL heisses Wasser	5 min. schaumig rühren
250g Rüebli 250g Mandeln gem. 1 Zitrone Saft 1 Zitrone Schale 2EL Kirsch 80g Mehl 2TL Backpulver	mit Eigelbmasse mischen
5 Eiweiss 1 Prise Salz	steif schlagen unter die Masse heben

2 Rüblicurd

Zutaten

45g Zitronensaft

45g Rüblisajt

90g Butter

150g Zucker

100g Eier

Vorgang

alles zusammen aufkochen, sobald es anzieht kühl stellen

3 Rüblimousse

Zutaten

200g Eiweiss

150g Zucker

12g Gelatine
(6Blatt)

40g Rüblisaft

200g Rüblipüree

400g Rahm

Vorgang

steifschlagen unter Eiweiss rühren

in kaltem Wasser einweichen
mit eingeweichter Gelatine im
Wasserbad schmelzen

steifschlagen
Alle Zutaten vorsichtig mischen

4 Ingwerbiskuit

<i>Zutaten</i>	<i>Vorgang</i>
	Ofen auf 220 Grad vorheizen ober-unterhitze Ofenmitte 8-10 Minuten Backblech mit Backpapier vorbereiten
4 Eigelb 120g Zucker 2 EL heisses Wasser	
	5 Minuten schaumig rühren
4 Eiweiss 1 Prise Salz	
	zusammen steifschlagen
80g Mehl geriebener Ingwer	
	vorsichtig die einzelnen Lagen unterheben

5 Dekoration

<i>Zutaten</i>	<i>Vorgang</i>
	Backofen auf 100 Grad vorheizen
	Backblech mit Backpapier bereitstellen
1 Cup Wasser	zusammen aufkochen bis der Zucker schmilzt
1 Cup Zucker	
2 Rüebli in Streifen	
	zum Zuckerwasser geben
	15 Minuten köcheln
	30 Minuten bei 100 Grad im Ofen trocknen