

# Rhabarbertorte mit Baisegitter

*von Karina Gisiger*

## Teig

125gr. Butter

125gr. Zucker

1 Ei

2 Eigelb

50gr. Epifin

150gr. Mehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

## Belag

500gr. in 2 cm lange Stücke geschnittener Rhabarber

## Baisermasse

2 Eiweiss

125gr. Zucker

1 Teelöffel Zitronensaft

1. Backform (26cm Durchmesser) ausfetten
2. Teig mit Handrührgerät auf hoher Stufe 2 Min. rühren
3. Backform mit Teig füllen
4. Rhabarberstücke draufgeben
5. Backen: 175° ca. 60 min.

## Baisermasse

1. Eiweiss steif schlagen
2. Zucker darunter schlagen
3. Zitronensaft darunter schlagen

Baisermasse etwa 5 min. über der Torte backen (leicht gebräunt)