

# TAART RUBBARB - HIBISKUS

LOLA VALERIUS  
[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/LOLAVALERIUS/](https://www.instagram.com/lolavalorius/)



## BUEDEM

125 G	mëllen Botter
78 G	Pudderzocker
25 G	Mandelmiel
2 G	Salz
1	Ee
225 G	Miel

Den mëllen Botter an d'Schossel vun der Kichenmaschinn maachen an mam Blat glat réieren. Pudderzocker, Mandelmiel an Salz derbäi schëdden an mëschen bis et homogeen ass. 1 Ee ënnerréieren an ganz zum Schluss eréicht d'Miel. Soubal alles gutt vermëscht ass, den Deeg an Klarsichtfolie awëckelen an platt drécken, dass en méi schnell kal gëtt. 1 Stonn am Frigo rouen loossen. Duerno kann den Deeg ausgerullt an an d'Form bruecht ginn. **Fir secher ze sinn dass den Deeg während dem Baken ent a sech zesummen fällt ass et am Beschten den Deeg mat der Form fir eng 30 Minutten an den Frigo ze sëtzen oder 15 Minutten an den Fréiser.** Bei 180°C fir ongeféier 15 Minutten baken.

## KOMPOTT

210 G	Rubbarb
20 G	Zocker
	Vanill

Den Rubbarb schielen an mat der Vanill an Zocker akachen. D'Rubarbschuelen zesummebannen an derbäi leeën fir dass se kënnen hier schéin rout faarf ofginn. Wann der Rubbarb zu engem Kompott agekacht ass, d'Schuelen eraushuelen.

## HIBISKUS JUS

125 G	Rubbarbjus
125 G	Waasser (1)
35 G	Zocker
8 G	Hibiskusbléien
10 G	Mäizena

D'Waasser zesummen mam Rubbarbjus opkachen an déi gedréchent Hibiskusbléien derbäi ginn, an 15 Minutten zéien loossen. D'Bléien erausgeholl huelen an den Zocker am Jus opléisen an erhëtzen. Den Mäizena an e bessi Waasser opléisen an bei 60°C an den Sirop réieren. 2-3 Minutten opkachen an ofkillen loossen.

## POCHÉIERTEN RUBBARB

1000 G	Waasser
220 G	Zocker
3-5	Dënn Staange Rubbarb

Waasser an Zocker zesummen opkachen. Während der Zäit den Rubbarb schielen an an ënnerschildlech Formen schneiden, zB laang dënn Sträifen oder an Stëfter mat schif ofgeschnidene Säiten. Soubal den Sirop kacht d'Hibiskusbléien derbäi ginn an 15 Minutten zéien loossen. D'Bléien eraushuelen an den Sirop nees opkachen. Den geschnidene Rubbarb an zwou Schosselen opdeelen, jee no Gréisst. Den gliddegen Sirop driwwer schëdden an jee no Gréisst 10-30 Minutten zéien loossen (den Rubbarb soll gekacht sinn awer nach ëmmer knackeg). Duerno engem Stéck Pabeier ofdrëpsen loossen.

## WÄSSE KÉIS MOUSSE

1	Eegiel
35 G	Zocker
17 G	Waasser
75 G	Ram
1,5	Blieder Gelatine
75 G	Wäissen Kéis

D'Ram opschloen. Heibäi ass wichteg dass se nëmmen liicht opgeschloen ass, si soll nach leefeg sinn, trotzdem schaimig. D'Blieder Gelatine an kalem Waasser aweechen. Eegiel, Zocker an Waasser iwwert engem bain-marie zu engem Sabayon opschloen bis se eng Temperatur vun 60°C errechen. **Klengen Tipp, falls een doheem keen Thermometer huet: wann et liicht um Finger pickt wann een d'Masse beréiert ass et gutt.** Mat der Kichenmaschinn opschloen bis d'Masse sech ongeféier verduebelt huet. D'Gelatine aus dem Waasser huelen an an der Mikrowell en puer Sekonnen erwärmen bis de flësseg ass fir dass een se kann ënnert den wäissen Kéis mëschen. Sabayon, wäissen Kéis an Schlagsahn zu engem Masse verréieren.

## MONTAGE

D'wäisse Kéis Mousse op dem Taartebuedem verdeelen an fir Stonn an den Frigo stellen. Den kalen Kompott op d'Mousse sträichen. Den pochéierten Rubbarb zesummen mam Hibiskusjus vermëschen an d'Stécker Rubbarb op der Taart verdeelen. Fir Dekoratioun ginn et sëllech Méiglechkeeten. Et kann een nach Kraider oder Blumen aus dem Gaart dropmaachen. Gudden Appetit!

