

## *Rebarbarás – epres torta*

### **Hozzávalók:**

#### *Tésztához:*

- 30 dkg Mester süteményliszt
- 20 dkg margarin
- 10 dkg porcukor
- 1 tojás sárgája
- csipet só
- csipet sütőpor

#### *Töltelékhez:*

- ❖ 50 dkg rebarbara
- ❖ 15 dkg cukor
- ❖ 75 ml víz
- ❖ reszelt citromhéj
- ❖ 1 evőkanál vanília cukor
- ❖ 3 dl tejszín
- ❖ 2 dkg habrögzítő
- ❖ ízlés szerint eper
- ❖ zseléhez 2,5dl cukros citromos víz
- ❖ 1 evőkanál zselatin



### **Elkészítés**

Összeállítjuk a tésztát, majd elnyújtjuk akkorára, hogy a nagyméretű csatos tortaforma oldalát is ki tudjuk bélelni. Megszurkáljuk és előmelegített sütőben készre sütjük. A rebarbarát megtisztítjuk, kis darabokra vágjuk, a vízzel és a cukorral puhára főzzük. Ízesítjük citromhéjjal és vanília cukorral, ezután kihűtjük. A tejszínből kemény habot verünk, habrögzítőt teszünk hozzá, összekeverjük a rebarbarás krémmel és a linzertésztára simítjuk. Tetejét eperrel megrakjuk, a zselatint felfőzzük a cukros citromos vízzel, majd kihűtjük és rákanalazzuk az eperre. Pár órára hűtőszekrényben pihentetjük. Nagyon finom, jó étvágyat hozza!

