



Rabarberi-Rita tort

Ideaalne magustoit suvisel aiapeol!



8+ IN + 60 MIN

Põhi:

125 g toasooja vöid
100 g suhkrut
4 munakollast
noaotsaga soola
180 g nisujahu
2 tl küpsetuspulbrit
100 ml piima

Beseekate:

4 munavalget
200 g suhkrut
6 sl mandlilaaste

Rabarberitaidis:

500 g rabarberivarsi
50 ml vett
100 g suhkrut
2 sl maisitärklis+100 ml vett

Vahukoore-toorjuustukreem:

200 ml 35% koort
1 sl suhkrut
1 sl vanillisuhkrut
200 g maitsestatamata toorjuustu
kaunistamiseks söödavaid lilli

1. Alusta rabarberitaidise valmistamisest, sest see peab enne koogi vahele panemist jahtuma. Tükelda rabarberid (noori pole tarvis koorida) ja tõsta koos sortsu vee (u 50 ml) ja suhkruga potti. Lase vaikselt keema tõsuta ja keeda 7-10 minutit, kuni rabarberid on pehmed. Sega tärkli külma veega ja lisa rabarberitele. Aja pidevalt segades keema ja keeda, kuni taidis pakseneb - u 5 minutit. Tõsta tulelt ja lase täielikult jahtuda.

2. Nüüd põhja juurde. See koosneb tainaosast ja beseekihist. Vahusta pehme või suhkruga kreemiks. Lisa ükshaaval lahtiklopitud munakollased, samal ajal vahustamist jätkates. Sega jahu küpsetuspulbri ja sutsu soolaga. Lisa jahusegu ja piim muna-võivahule, sega ühtlaseks. Kata 23 cm lahtikäiva koogivormi põhi küpsetuspaberiga ja määri servad võiga. Määri pool tainast ühtlaselt küpsetuspaberile. Teine pool jäta ootele, võid tõsta külmkappi.

Valmista beseekiht. Vahusta munavalged näpuotsa soolaga pehmeks vahuks. Kolmes jaos suhkrut lisades vahusta edasi, kuni saad kõva ja läikiva valge vahu. Määri pool sellest see tainapõhjale. Puista peale pooled mandlilaastudest. Küpseta põhja 180 kraadises ahjus (ei kasutanud pöördõhku, tavaline ülalt-alt kuumus) ahju alumises pooles 25 minutit. Beseekiht muutub küpsedes lainetavaks, nii see peabki nii olema. Tõsta valminud põhi ahjust, eemalda vormist ja lase jahtuda. Küpseta samamoodi ka teine tordipõhi. Lase selgi jahtuda.

3. Kreemiks vahusta koor suhkruga ja vanillisuhkruga, mikserda hulka toasoe toorjuust.

4. Aeg tort kokku panna! Tõsta üks põhi tordialusele. Määri sellele rabarberitaidis. Rabarberitaidisele määri vahukoore-toorjuustutaidis. Kõige peale tõsta teine tordipõhi. Kaunista tort söödavate lillede, tuhksuhkru, marjade või muu meelepärasega. Torti võib süüa kohe, aga ta on veelgi maitavam ning mugavam on ka tükke lõigata, kui saab mõne tunni kuni üleöö külmkapis seista.

Retsepti autor: Mari-Liis

Ilover

Mari-Liis Ilover on toiduajakirjanik, -fotograaf ja retseptide looja. Mari-Liisi sulest on ilmunud mitmeid kokaraamatuid, ta teeb kaastööd Eesti suurematele toiduajakirjadele ja peab toidublogi "Siit nurgast ja sealt nurgast".

