

Rhabarbertorte

nach Fr. Faust

200 g	Amaretti, gebröselt mit
100 g	weicher Butter als Boden in einer Springform verteilen
750 g	Rhabarber mit
150 g	Zucker
4 EL	Grenadinesirup zum Kompott kochen. Wenn etwas abgekühlt
9 Blatt	Gelatine unterrühren und nach weiterem Abkühlen
500 g	Quark mit
2 Pck.	Vanillezucker und
150 g	Zucker. Wenn die Masse anfängt zu gelieren
1 – 2 Becher	geschlagene Sahne darunterheben.

Die Masse auf den Boden in der Springform geben
und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank „backen“
lassen.