

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Rhabarber-Galette mit weißer Schokolade

### Zutaten

Für eine flache, runde Form / ein rundes Blech mit  
Ø 28 cm

#### Für den Galette-Boden:

95 g Mehl  
75 g Dinkelvollkornmehl  
2 EL Rohrzucker  
75 g kalte Butter  
105 g griechischer Joghurt

#### Für die Füllung:

400 g Rhabarber, in Stückchen geschnitten  
2 EL Rohrzucker  
0,5 Bio-Zitrone (Saft)

#### Für die Frangipane-Creme:

120 g VIVANI Weiße Kuvertüre  
50 g Rohrzucker  
50 g weiche Butter  
1 Ei  
110 g gemahlene Mandeln

#### Für die Dekoration:

1 Ei  
etwas Rohrzucker  
ein paar Mandelblättchen  
einige Stückchen VIVANI Weiße Kuvertüre, gehackt

## So wird's gemacht

**01** Für den Boden die beiden Mehlsorten, den Zucker und die kalte Butter mit den Fingern vermengen, sodass eine bröselige Masse entsteht. Griechischen Joghurt dazugeben, zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Einen Ball formen und in den Kühlschrank stellen.

**02** Rhabarber mit Zucker und Zitronensaft vermischen und beiseitestellen.

**03** Die Kuvertüre in Stückchen brechen und vorsichtig im Wasserbad schmelzen lassen.

**04** Für die Creme in einer Schüssel Butter und Zucker verrühren. Das Ei hinzufügen und weiter zu einer homogenen Masse verarbeiten. Nun die geschmolzene Kuvertüre und die Mandeln hinzufügen und gut verrühren.

**05** Den Teig aus dem Kühlschrank holen, mit etwas Mehl bestäuben und 5 mm dünn ausrollen. Anschließend die Form mit Backpapier auslegen und mit dem ausgerollten Teig auskleiden.

**06** Die Frangipane-Creme auf den Galette-Boden streichen und Rhabarber darüber verteilen. Den überstehenden Teig am Rand über die Füllung klappen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Rohrzucker bestreuen.

**07** Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in ca. 30 Minuten goldbraun backen.

**08** Die Galette kurz abkühlen lassen und mit Mandelblättchen und gehackter Kuvertüre garnieren.