

Grosis Rhabarbercreme



Zubereitung

Ergibt etwa 6 Portionen

1. Den Rhabarber rüsten und in grobe Stücke schneiden. Mit Zucker und Vanillezucker in eine Pfanne geben und ohne Zugabe von Flüssigkeit im eigenen Saft weich dünsten. Dann fein pürieren und auskühlen lassen.

2. Kurz vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Die Eiweiss sehr schaumig schlagen, dann unter Weiterrühren löffelweise den Zucker einrieseln lassen; es soll ein glänzender, feinporiger Eischnee entstehen.

3. Zuerst den Rahm, dann den Eischnee unter das Rhabarberpüree ziehen. In Dessertschalen oder Gläser anrichten.

Tipp

Nach Belieben mit einigen in Viertel geschnittenen Erdbeeren und/oder mit Schokoladestreuseln garnieren.

Zutaten

- 400 g Rhabarber
- 4 Esslöffel Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker, Bourbon
- 2.5 dl Rahm
- 2 Stück Eiweiss
- 2 Esslöffel Zucker

(Quelle: wildeisen.ch)