



RHABARBERTRIFLE

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gute Standfestigkeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Rhabarber, frisch, geschält

3 EL Zucker

2 EL Wasser

20 g Rote Johannisbeerekonfitüre

1 EL Zitronensaft

10 g Stärke, z.B. Maizena

100 g Löffelbiscuits, gewürfelt

125 g Magerquark

50 ml Milch

80 g Zucker

100 ml Vollrahm, geschlagen

DEKORATION

3 Erdbeeren, halbiert

12 Amarettini, zerdrückt

ZUBEREITUNG

1. Rhabarber mit Zucker, Wasser, Konfitüre und Zitronensaft in einen Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen bis der Rhabarber weich ist. Maizena mit etwas Wasser verrühren und Rhabarberkompott damit binden. Auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Quark, Milch und Zucker dazugeben und gut verrühren. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Löffelbiscuits in Gläser verteilen. Rhabarberkompott darauf geben, mit der Creme abschliessen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit Erdbeerhälften und Amarettini dekorieren.