



# RHABARBERTRIFLE MIT ED. HAAS

## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DAS KOMPOTT

<b>400 g</b>	Rhabarber, frisch, geschält
<b>3 EL</b>	Zucker
<b>2 EL</b>	Wasser
<b>1 EL</b>	Rote Johannisbeerekonfitüre
<b>10 ml</b>	Haas Sicilia Citrakt
<b>10 g</b>	Haas Pudding Waldbeer Geschmack
	Wasser

### FÜR DIE CREME

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>125 g</b>	Magerquark
<b>50 ml</b>	Milch
<b>80 g</b>	Zucker
<b>100 ml</b>	Vollrahm, geschlagen
<b>100 g</b>	Löffelbiscuits, gewürfelt

### DEKORATION:

<b>3</b>	Erdbeeren, halbiert
<b>12</b>	Amarettini, zerdrückt

## ZUBEREITUNG

1. Für das Kompott Rhabarber mit Zucker, Wasser, Marmelade und Citrakt in einen Topf geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Puddingpulver mit etwas Wasser verrühren und Rhabarberkompott damit binden. Auskühlen lassen.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Milch und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Biskotten in Gläser verteilen. Rhabarberkompott daraufgeben und mit der Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Mit Erdbeerhälften und Amarettini dekorieren.