



RHABARBERTRIFLE

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Rhabarber, frisch, pelée

3 cs Sucre

2 cs Eau

20 g Ribiselmarmelade

1 cs Jus d'un citron

10 g Fécule de maïs

100 g Biscuits à la cuillère, coupé en dés

125 g Séré maigre

50 ml Lait

80 g Sucre

100 ml Crème entière, fouetté

DEKORATION

3 Fraises, halbiert

12 Amarettini, écrasé

PRÉPARATION

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