



# 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 Classic, ungekühlt

**400 g** Rhabarber, frisch, geschält

**3 EL** Zucker

**2 EL** Wasser

**20 g** Ribiselmarmelade

**1 EL** Zitronensaft

**10 g** Maisstärke

**100 g** Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt

**125 g** Magertopfen / Quark

**50 ml** Milch

**80 g** Zucker

**100 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

## DEKORATION

**3** Erdbeeren, halbiert

**12** Amarettini, zerdrückt

## ZUBEREITUNG

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.