



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

400 g	Rhabarber, frisch, geschält
3 EL	Zucker
2 EL	Wasser
1 EL	Ribiselmarmelade
10 ml	Haas Sicilia Citrakt
10 g	Haas Pudding Waldbeer Geschmack
	Wasser

FÜR DIE CREME

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Magertopfen / Quark
50 ml	Milch
80 g	Zucker
100 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen
100 g	Biskotten/Löffelbiskuits, gewürfelt

DEKORATION:

3	Erdbeeren, halbiert
12	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.