



RHABARBERTRIFLE MIT ED. HAAS

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Bonne stabilité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DAS KOMPOTT

400 g	Rhubarbe, fraîche, pelée
3 cs	Sucre
2 cs	Eau
1 cs	Confiture de groseille rouge
10 ml	Haas Sicilia Citrakt
10 g	Haas Pudding Waldbeer Geschmack
	Eau

FÜR DIE CREME

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Séré maigre
50 ml	Lait
80 g	Sucre
100 ml	Crème entière, fouetté
100 g	Biscuits à la cuillère, coupé en dés

DEKORATION:

3	Fraises, coupées en deux
12	Amaretti, écrasé

PRÉPARATION

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.