



RHABARBERTRIFLE MIT ED. HAAS

QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

FÜR DAS KOMPOTT

- 400 g** Rhabarbaro, fresco,
- 3** Zucchero
- 2** Aqua
- 1** Marmellata di ribes rosso
- 10** Haas Sicilia Citrakt
- 10 g** Haas Pudding Waldbeer Geschmack
- Aqua

FÜR DIE CREME

- 125 g** QimiQ Classic,
- 125 g** Ricotta magra
- 50** Latte
- 80 g** Zucchero
- 100** Panna, 36 % di grassi,
- 100 g** Biscotti savoiard,

DEKORATION:

- 3** Fragole,
- 12** Amarettini,

PREPARAZIONE

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.