



RHABARBERTRIFLE MIT ED. HAAS

QimiQ BENEFITS

- All natural, contains no preservatives, additives or emulsifiers
- Creamy indulgent taste with less fat
- Stable consistency



15



easy

INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

FÜR DAS KOMPOTT

400 g	Rhubarb, fresh, peeled
3 tbsp	Sugar
2 tbsp	Water
1 tbsp	Red currant jam
10 ml	Haas Sicilia Citrakt
10 g	Haas Pudding Waldbeer Geschmack
	Water

FÜR DIE CREME

125 g	QimiQ Classic, room temperature
125 g	Low fat quark [cream cheese]
50 ml	Milk
80 g	Sugar
100 ml	Heavy cream 36 % fat, beaten
100 g	Lady fingers, diced

DEKORATION:

3	Strawberries, halved
12	Amarettini [Italian almond biscuits], crushed

METHOD

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.