



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.