

DESSERT

Rhabarber-Erdbeeren-Limettencrème mit Schokogarnitur

Für 4 Personen

Rhabarber-Erdbeeren-Limettencrème:

250 g	Rhabarber
250 g	Erdbeeren
2	Limetten
180 g	Zucker
180 g	Crème fraîche
2 dl	Rahm
2 Blatt	Gelatine

Gelatineblätter in kaltes Wasser legen. Rhabarber waschen, würfeln und mit dem Zucker zu einem Kompott einköcheln lassen. Die gut ausgedrückte Gelatine ins heisse Kompott geben, gut umrühren. Erdbeeren waschen, rüsten und in grobe Stücke schneiden, in eine Schüssel geben. Das Kompott dazugeben. Die Menge mit den Mixstab pürieren. Limette waschen, die Schale ins Püree reiben, den Saft auspressen und begeben, umrühren.

Kalt stellen, bis das Püree ansulzt.

Crème fraîche dazu rühren. Den Rahm schlagen und ebenfalls unter die Masse ziehen, kühl stellen.

Schokogarnitur:

1 Blatt	Backpapier
1 Beutel	weisse Kuchenglasur

Die weisse Kuchenglasur im Wasserbad erhitzen, bis sie flüssig ist. Gitterformen auf das Backpapier giessen und kühlstellen.

Die in Dessert-Schälchen abgefüllte Crème mit dem Gitter und dünn aufgeschnittenen Limettenstückchen verzieren.

