Himbeer-Rhabarber-Creme

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad:leicht

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: <u>16.5.2018</u>

Creatio Marco Beng



Zutaten für 6 Personen

- 500 g Rhabarber
 100 g Himbeeren
 2 Esslöffel Orangensaft (frische Orange)
- Minzeblätter

- 500 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 2 Pkg. Vanillezucker oder Vanilleschote
- 500 g Magerquark
- 6 Esslöffel Sahne
- 1 Zimtstange
- 3 Esslöffel Vanillepuddingpulver
- 100 ml Wasser
- Schlagrahm

Zubereitung

- 1. Rhabarber putzen, waschen, schälen und in Stücke schneiden, ca. 1 cm lang.
- 2. Die Rhabarberstücke im Topf mit einer Stange Zimt und 50 g Zucker in 100 ml Wasser etwa fünf bis sechs Min. kochen lassen.
- 3. Anschließend Puddingpulver mit Vanillegeschmack einrühren.
- 4. Alles nochmals kurz aufkochen und die Zimtstange entfernen.
- 5. Ein paar Himbeeren zur Dekoration auf die Seite legen.
- 6. Die restlichen Himbeeren dazugeben, abkühlen lassen.
- 7. Orangensaft unter die Masse ziehen.
- 8. Mascarpone Masse: Mascarpone mit Sahne und Quark rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben, verrühren.
- 9. Abwechselnd in Gläser schichten und kalt servieren.
- 10. Mit Rahm, Himbeere und Minzeblatt dekorieren

Dazu: Himbeer-Likör o.Ä.