

Vanillecreme mit Rhabarber u. Amarettini

Zutaten:

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Vanilleschote
250 g Mascarpone
250 g griechischer Joghurt
150 g Amarettini
1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Den Rhabarber putzen, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Diese in einem Topf mit 75 g Zucker mischen und 10 Min. Saft ziehen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Mascarpone, Joghurt, übrigen Zucker und Vanillemark in einer Schüssel verrühren.

Die Amarettini zerbröckeln. Einige zum Garnieren beiseitelegen.

Rhabarber mit aufgelegtem Deckel aufkochen und bei kleiner Hitze 3-5 Min. köcheln lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zum Rhabarber geben. Einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Kompott in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Die Hälfte der Amarettini in 4 Dessertgläser geben. Darauf die Hälfte der Creme und die Hälfte des Kompotts schichten. Den Vorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen.

Das Dessert 2 Stunden abgedeckt kalt stellen, mit übrigen Amarettini garniert servieren.

Möbel Wehnen GmbH
Pastorats Hof 20/33 • Grefrath
Tel.: 0 21 58 / 40 90
Fax: 0 21 58 / 40 91 11
www.moebel-wehnen.de

Öffnungszeiten

Mo-Fr: 10.00 - 19.00 Uhr

Sa: 9.30 - 17.30 Uhr

*... von zufriedenen
Kunden empfohlen...*

