



RHABARBERMOUSSE MIT ERDBEEREN

Zutaten:

40 dag Rhabarber (knapp 30 dag geputzt), 3 Blatt Gelatine, Saft von 1/2 Orange
2 Dotter, 10 dag Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 4 dag Staubzucker, Zimt,
1/4 l Schlagobers, 1/2 kg Erdbeeren

Zubereitung:

- Rhabarber putzen, waschen, in 1 cm Würfel schneiden
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Orangensaft mit Zucker und Vanillemark erhitzen, Rhabarber dazugeben und 2 Minuten zugedeckt köcheln lassen
- vorsichtig abgießen, Saft auffangen, Gelatine in 3 EL warmem Saft auflösen
- restlichen Saft und Rhabarberwürfel abkühlen lassen
- Dotter mit Staubzucker und Zimt schaumig aufschlagen, Rhabarber und Gelatine unterrühren
- Schlagobers nicht zu steif schlagen, unter die Rhabarbercreme heben, kühlstellen
- Erdbeeren putzen, in Stücke schneiden, mit ca. 50 ml Rhabarbersaft marinieren
- zum Servieren von der Mousse Nocken abstechen und mit marinierten Erdbeeren garnieren

