

Erdbeer-Rhabarber Traum

4 Gläser à 2,5 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Zum Vorbereiten:**

60 g Zwieback

Kompott:

250 g Rhabarber

80 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

½ Beutel Dr. Oetker Gelfix 4:1

Crème:

3 Blätter Dr. Oetker Gelatine

1.2 dl Rahm (120 ml)

120 g Erdbeeren

120 g Joghurt nature

50 g Zucker

½ Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

Dekoration:

Erdbeeren

Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen

1 Vorbereiten:

4 Gläser à ca. 220 ml bereitstellen. Zwieback in kleine Stücke brechen und in die Gläser verteilen.

2 Kompott:

Rhabarber waschen und in Scheiben schneiden. Zucker, Finesse Vanille und Gelfix begeben und unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen, Pfanne vom Herd nehmen und noch 1 Minute rühren, bis der Schaum zerfallen ist. Kompott abkühlen lassen und in die Gläser verteilen.

3 Crème:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm in einer grossen Schüssel schaumig schlagen, bis er eine cremige Konsistenz hat, und im Kühlschrank bereitstellen. Erdbeeren waschen, rüsten und pürieren. Joghurt mit Zucker und Vanille Zucker begeben und gut mischen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und vorsichtig auflösen. Etwas von der Joghurt-Masse begeben und mischen. Falls die Gelatinemasse bereits zu gelieren beginnt, nochmals vorsichtig leicht erwärmen. Dann unter Rühren in die restliche Joghurt-Masse geben und gut mischen. Nun das Ganze in den Rahm geben, sofort gut vermengen, die Crème in die Gläser verteilen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

④ **Dekoration:**

Desserts mit Erdbeeren und Zebra Röllchen dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ist gerade nicht Saison, eignen sich auch tiefgefrorener Rhabarber und tiefgefrorenes Erdbeerpüree.