

Rhabarber Trifle

4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

2 Für das Biskuit:

Eier, Zucker, Salz und Madagaskar Vanille-Paste ca. 5 Min. sehr schaumig rühren, bis die Eiermasse ganz hell ist. Öl und Wasser zufügen und kurz bei niedriger Stufe einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und hinein sieben. Ganz kurz bei niedriger Stufe einrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 35 - 40 Minuten

3 Den Rhabarber schälen und in 1.5 cm dicke Stücke schneiden. Den Rhabarber mit 10 ml Wasser und 30 g Zucker kochen. Abkühlen lassen.

Zutaten:

Für das Biskuit:

4 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
200 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 dl Wasser
300 g Mehl
100 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver

Für das Trifle:

300 g Rhabarber
2 Eigelb
70 g Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
250 g Mascarpone
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
40 g Joghurt teilentrahmt

Dekoration:

verschiedene essbare Blüten

- ④ **Für das Mascarpone-Mousse:**
Die Eigelbe vom Eiweiss trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Mascarpone und Zitronenaroma dazumischen.

- ⑤ Mit den vier Schälchen, in denen man das Trifle anrichten möchte, je einen Kreis aus dem Biskuit herausstechen. Den ausgestochenen Kreis auf den Boden jeder Schale legen.

- ⑥ Das Mascarpone-Mousse und den Rhabarberkompott auf die 4 Schälchen aufteilen. Zum Schluss jedes Glas mit einem Löffel Joghurt garnieren. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Das restliche Biskuit zerbröseln und zusammen mit essbaren Blumen und/oder Pfefferminz-Blättern das Trifle damit dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Je nach Grösse der Schälchen, können auch mehr Portionen entstehen.