

Rhabarber Trifle

Rhabarber:

Zutaten:

■	8	St	Rhabarber
■	50	g	Zucker
■	1	St	Zimtstange & Sternanis
■	1	St	Zitronengras grob zerkleinert
■			Schale von einer halben Limone und einer halben Orange
■	1	dl	Apfelsaft

Zubereitung:

Rhabarber schälen, längs halbieren und in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden. Zucker, Rhabarber zugeben. Zimt, Anis, Limonenschale, Orangenschale und Zitronengras zugeben. Mit Apfelsaft ablöschen. Ca. 6 Minuten alles verkochen leicht lassen. Dann die Fruchtschalen und Gewürze entfernen. Kalt stellen.

TG Koch-Tipp:

Dieses Ragout lässt sich auch saisonal mit z.B Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen usw. zubereiten.

Creme:

Zutaten:

■	300	g	Mascarpone
■	50	g	schnittfestes Joghurt
■			Puderzucker
■			Abrieb Limone, Abrieb Orange
■			Passionsfrucht Likör, Malibu (Kokosnuss Likör)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einer homogenen und glatten Masse verrühren.

Crunchy:

Als Crunchy eignen sich Müesli oder diverse Kekse wie z.B. Butterkekse, Willisauer Ringe, etc. die man einfach grob zerbröselt.

Anrichten:

In ein nicht zu grosses Glas schichtweise Rhabarberragout, Mascarpone-Joghurt-Creme und Crunchy einfüllen.
Wiederholen, bis alles aufgebraucht.

Sesam-Hippe (Deko):

Zutaten:

■	25	g	Orangensaft
■			Abrieb ½ Orange
■	50	g	Staubzucker
■	30	g	Mehl
■	30	g	Sesam (weiss und schwarz)
■	30	g	flüssige Butter

Zubereitung:

Butter flüssig machen. Zusammen mit allen weiteren Zutaten in eine Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen zu einer glatten und homogenen Masse verrühren. Auf eine Backfolie oder Backpapier aufstreichen und bei 180 – 200 Grad backen.
Auskühlen lassen und in die gewünschte Grösse brechen.