

Rhabarber-Baiser-Mascarpone

Zutaten		Zubereitung
<u>Rhabarberkompott</u>		
400 g	roter Rhabarber	Rhabarber waschen und putzen (nicht schälen) und in 2 cm lange Stücke schneiden. Vanillestange mit dem Messerrücken klopfen, längs aufschneiden, das Mark aufkratzen und in den Fruchtsaft geben. Zitronensaft und -Schalenabrieb zugeben, alles zusammen 3-5 Minuten zu einem weichen Kompott kochen.
200 ml	roter Fruchtsaft	
½	Vanillestange	
½	Bio-Zitrone (Saft und Schalenabrieb)	
200 ml	roter Fruchtsaft	Alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren, in das heiße Rhabarberkompott einrühren, einmal aufkochen lassen. In Gläser abfüllen und kaltstellen, oder in einer Schüssel erkalten lassen.
50 g	Zucker	
30 g	Speisestärke	
<u>Mascarponecreme</u>		
150 g	Mascarpone	Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren.
75 ml	Eierlikör	
50 g	Baiser	Baiser zerkleinern. Dazu in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz darüber rollen. Baiser-Brösel unter die Mascarponecreme heben.
2 EL	Pistazien	Das Dessert schichtweise in Gläser füllen. Mit Pistazien und Eierlikör garnieren.
2 EL	Eierlikör	

Tipp: statt Eierlikör Vanillesoße oder als Füllung geschlagene Vanillesahne verwenden.

