

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RHABARBER RAGOUT MIT ORANGENCREME AUF CANTUCCINI

ZUTATEN:

500 g	Rhabarber
1 DL	Rhabarber- oder Erdbeersirup
300 g	Mascarpone
90 g	Zucker
2 TL	Orange, Abrieb und Saft
2 EL	Mandelnstifte
200 g	Cantuccini
2-3 EL	Orangenlikör (oder Orangensaft)

ZUBEREITUNG

Rhabarber putzen, waschen und in ca. 2cm grosse Stücke schneiden. Sirup aufkochen, Rhabarber darin ca. 5 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen und ganz auskühlen lassen. (evtl. für die Farbe etwas rote Lebensmittelfarbe oder Erdbeersaft verwenden).

Mascarpone mit Zucker, Orangenschale und Saft cremig rühren.

Rhabarber in einem Sieb abtropfen lassen, Sud dabei auffangen und mit Orangenlikör (oder Saft) verrühren.

Mandelnstifte ohne Fett goldgelb rösten. Kurz abkühlen lassen.

Cantuccini auf längliche Servierplatte geben und mit etwas Likörsud beträufeln. Mascarpone Creme in Klecksen daraufgeben. Mit dem restlichen Likörsud beträufeln.

Mandeln darüberstreuen und das Dessert sofort servieren. Wer mag kann natürlich noch mit etwas fein geschnittenen Erdbeeren garnieren. En guete☺.