

Rhabarbercrème mit Dörraprikosen

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

300g	Rhabarber
100 g	Doerraprikosen
3 dl	Orangensaft
0.5 dl	Grand Marnier
200 g	crème fraiche
1 Päckchen	Bourbon Vanillezucker
100g	Zucker
2	Eiweiss
1/2 dl	Wasser



Zubereitung:

Rhabarber rüsten und schälen, in Stücke schneiden, mit dem Wasser und dem Vanillezucker in ein Pfännchen geben und weichkochen. Den eingekochten Rhabarber pürieren und kaltstellen.

Die Dörraprikosen in Stücke schneiden und mit dem Orangensaft weich kochen. Kochgut mit dem Stabmixer pürieren, den Grand Marnier zugeben, eventuell etwas Zucker beifügen dann auskühlen lassen.

Die kalte Rhabarber-Mousse mit der kalten Crème fraîche vermischen.

Das Eiweiss steif schlagen während des Steifschlagens den Zucker unterrühren und ebenfalls mit der Rhabarbercrème verrühren.

Die beiden Crèmes schichtweise abwechselnd in Dessert Gläser abfüllen.