

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch, Glutenfrei

ZUBEREITUNG

Zutaten Rhabarber-Trifle

- 320 g Blanc battu
- 1 g Steviapulver
- 1 Orange, Abrieb & Saft
- 200 g Rhabarber
- 1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
- 30 g Honig
- 1 EL Pistazien, geröstet
- 4 Melissenzweige
- 3 EL Granatapfelkerne

Zubereitung Rhabarber-Trifle

Blanc battu, Steviapulver und Orangenabrieb zu einer Crème mischen. Für das Kompott den Rhabarber in 1 cm grosse Stücke schneiden und mit Honig, Orangensaft und Vanillemark aufkochen. Bei schwacher Hitze weichkochen und auskühlen lassen. Die Crème und das Kompott schichtweise in Gläser füllen und mit Pistazien, Granatapfelkernen und Melisse garnieren.