



Rhabarberkompott und Holundermousse

DESSERT FÜR 4 PERSONEN
FÜR 4 GLÄSER À CA. 2 DL

200 g Rhabarber
40 g Rohrzucker
3 EL Orangensaft
1,5 dl Holunderblütensirup
1 Beutel Agar-Agar à 8 g
180 g M-Dessert
2 EL Zitronensaft
1,5 dl Rahm
essbare Blüten für die Garnitur

1. Rhabarber schälen. In Würfelchen schneiden. Mit Zucker und Orangensaft aufkochen. Halb zugedeckt weich kochen. Rhabarberkompott in die Gläser verteilen und auskühlen lassen.

2. Inzwischen Sirup und Agar-Agar in einer Pfanne verrühren. Aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit etwas abkühlen lassen. M-Dessert und Zitronensaft darunterrühren. Mischung kühl stellen, bis sie den Rand entlang fest zu werden beginnt. Rahm steif schlagen und unterheben. Holundermousse auf das Kompott in die Gläser füllen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Mit Blüten garnieren und servieren.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ ca. 1 Stunde kühl stellen
+ auskühlen lassen

**Pro Person ca. 1 g Eiweiss, 19 g Fett,
48 g Kohlenhydrate, 1600 kJ/380 kcal**