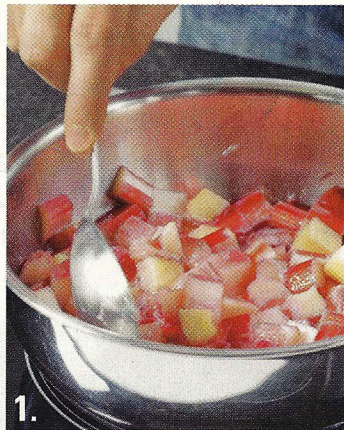
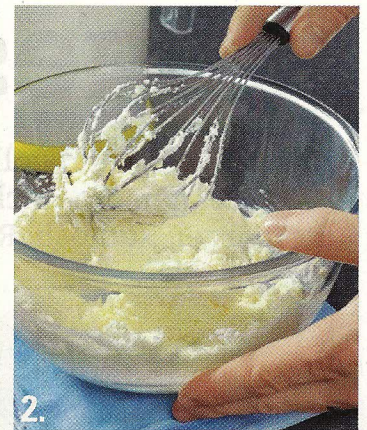




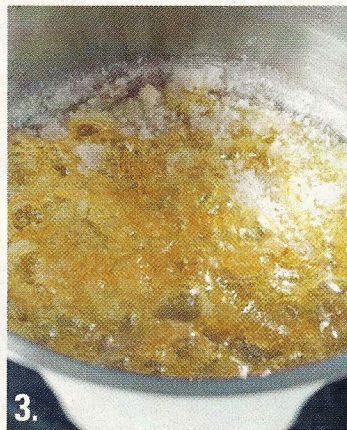
1.

Rhabarber mit Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren, unter Rühren ca. 7 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.



2.

Mascarpone mit Zucker verrühren, Rahm steif schlagen, darunterziehen.



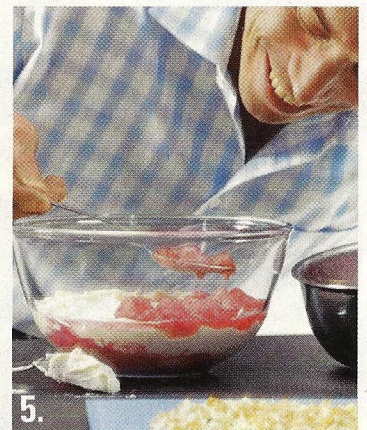
3.

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.



4.

Pfanne von der Platte nehmen, Amaretti beigegeben, mischen. Alles auf ein Backpapier gießen, auskühlen, grob hacken.



5.

Rhabarberkompott, Creme und Amaretti-Krokant abwechselungsweise in eine Schüssel schichten, mit Krokant abschliessen.



Unter den vielen Sorten ist der Erdbeer-rhabarber mit der roten Schale und dem roten Fleisch besonders beliebt; er schmeckt milder als die grünen Sorten und muss nicht geschält werden. Beim Kauf sollte man auf knackige Stiele achten. Rhabarber darf nie in Gefäßen aus Aluminium gekocht oder aufbewahrt werden. Das Metall wird durch die im Rhabarber enthaltene Oxalsäure angegriffen und kann so in die Nahrung gelangen.

Rhabarber-Mascarpone-Creme

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

400 g Rhabarber, in Stücken

2 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel Wasser

250 g Mascarpone

2 Esslöffel Zucker

2½ dl Rahm

Amaretti-Krokant

80 g Zucker

1 Esslöffel Wasser

100 g weiche Amaretti

Pro Person: 55g Fett, 8g Eiweiss,
49g Kohlenhydrate, 3040 kJ (726 kcal)