

Rhabarber-Mascarpone-Creme

4-Personen

Zutaten :

400 - gr Rhabarber, in Stücken
2 - EL Zucker
1 - EL Wasser

250 - gr Mascarpone
2 - EL Zucker
2 ½ - dl Rahm

Für Amaretti-Krokant:

80 - gr Zucker
1 - EL Wasser
100 - gr weiche Amaretti



Zubereitung:

Rhabarber mit Zucker und Wasser in einer Chromstahlpfanne aufkochen, Hitze reduzieren und unter Rühren circa 7-Minuten knapp weich köcheln.

Auskühlen.

Mascarpone mit Zucker verrühren, den Rahm steif schlagen und darunterziehen.

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.

Pfanne von der Platte nehmen, Amaretti begeben und mischen.

Alles auf ein Backpapier gießen, auskühlen lassen und grob hacken.

Rhabarberkompott, Creme und Amaretti Krokant abwechslungsweise in eine Schüssel schichten, mit Krokant abschließen.