



Rhabarber Erdbeer Trifflé

▼ Zutaten:

750 Gramm	Rhabarber
100 Milliliter	Orangensaft
100 Gramm	Zucker
500 Gramm	Erdbeeren
100 Milliliter	Cognac
4 Esslöffel	Honig
450 Gramm	Mascarpone
100 Gramm	Löffelbiskuits

■ Zubereitung:

1. den Rhabarber waschen, putzen und die äußeren Fasern abziehen
2. in drei cm lange Stücke schneiden
3. die Rhabarberstücke mit dem Orangensaft und Zucker aufkochen
4. auf kleinem Feuer knackig kochen
5. anschließend Auskühlen lassen
6. die Erdbeeren waschen und putzen
7. drei bis vier Erdbeeren für die Deko bei Seite legen
8. die Erdbeeren mit dem Honig pürieren
9. das restliche Püree mit dem Quark oder dem Mascarpone verrühren
10. eine Schüssel oder eine flache Schale mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen
11. großzügig mit der Hälfte des Erdbeerlikörs beträufeln
12. den Rhabarber auf die Löffelbiskuits verteilen
13. darauf die Hälfte der Erdbeercreme ausstreichen
14. die restlichen Biskuits auf die Creme legen
15. mit dem restlichen Erdbeerlikör beträufeln und der Creme abschließen
16. mit den Erdbeerstücken garnieren
17. bis zum Servieren mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen