

Erdbeer-Rhabarber Becher mit Mascarpone Mousse

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Mit Mascarpone Mousse - Nichts für Kalorienzähler!

Zutaten

- Für das Mascarpone Mousse :
- 4 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 1 Vanillestange
- 300 g Mascarpone
- 0,2 l Sahne,
- 2 Blatt Gelatine
- 300 g vollreife Freilanderdbeeren
- 300 g geputzter Blutrhabarber

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Mascarpone Mousse:

Schritt3

Die Eigelbe, Zucker und ausgekratzte Vanillestange auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, bis eine voluminöse Masse entstanden ist. Abkühlen lassen, Mascarpone dazu geben, unterrühren.

Schritt4

Mit der kalt eingeweichten, gut ausgedrückten und wieder erwärmten Gelatine (Mikrowelle) vermischen, anziehen lassen.

Schritt5

Die steif geschlagene Sahne vorsichtig in zwei Schritten unterheben.

Schritt6

Das Erdbeer-Rhabarberkompott:

Schritt7

Den Rhabarber waschen putzen und in 1cm große Stücke schneiden. Den Zucker zu einem hellen Karamell brennen und mit ganz wenig Wasser ablöschen und verkochen, Sirup ähnlich reduzieren lassen. Den Rhabarber hinzu geben und 4 - 5 min. leise köcheln lassen. Danach die geputzten, halbierten Erdbeeren dazu geben und ev. alles leicht mit etwas Speisestärke binden.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Große, dekorative Gläser zunächst, etwas zu einem Viertel mit dem Kompott füllen.

Schritt10

Dann folgt eine Schicht des Erdbeer-Rhabarberkompott und wieder eine Schicht Crème.

Schritt11

Abschließen mit einer Schicht Früchte und mit einem grünen Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, frisch, nichts für kalorienzähler, saisonal, schichtcrème

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-rhabarber-becher-mit-mascarpone-mousse/>