

Rhabarber Schichtcreme mit Rosenaroma und Erdbeer Salat

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Jahreszeitlich, leckeres Frühlings - Dessert mit Rosenaroma

Zutaten

- Für den Rhabarber Schichtcreme:
- 300 g Blut Rhabarber, geputzt, gefädelt in groben Stücken
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 90 g Zucker, ev. etwas mehr
- 1 El Zucker mit 2 Eiweiß steif geschlagen
- 50 ml Orangensaft
- 50 ml Grand Marnier
- 1 Tl Rosenwasser aus dem Bio - Supermarkt
- 180 g Creme fraiche
- Für den Erdbeer Salat:
- 1 Schälchen vollreife Erdbeeren, geputzt
- 40 ml Grand Marnier
- Ev. etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Rhabarber Creme:

Schritt2

Den Rhabarber in Stücken mit dem Zucker und 50 ml Orangensaft weich kochen.

Schritt3

Danach mitsamt Sud fein pürieren und auskühlen lassen.

Schritt4

Crème fraîche unter das Rhabarberpüree rühren und mit Rosenwasser parfümieren.

Schritt5

Das Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen, unter den Rhabarber heben.

Schritt6

Die Erdbeeren putzen und vierteln, ev. etwas nachsüßen und mit Grand Marnier marinieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Abwechselnd, schichtweise in schöne Gläser oder Kelche füllen, mit einer Schicht Erdbeeren enden.

Schritt9

Bis zum Servieren kalt stellen und mit einem Melisse Blättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-schichtcreme-mit-rosenaroma-und-erdbeer-salat/>