

HOLUNDERMOUSSE AUF RHABARBERKOPOTT

Rezept für 6 Gläser à ca. 2 dl

400g	Rhabarber	waschen, schälen, in Würfelchen schneiden, zusammen mit Zucker und Wasser in einer Pfanne zugedeckt weich dämpfen Das Kompott in die Gläser füllen.
50g	Rohzucker	
3EL	Wasser	
1.5 dl	Holunderblütensirup	in einer kleinen Pfanne zusammen verrühren, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit leicht auskühlen lassen *Angaben auf dem Agar- Agar Produkt beachten – Mengen können abweichen
2g	Morga Agar-Agar *	
300g	M-Dessert (Sauermilch)	unter den ausgekühlten Sirup rühren. Mischung kühl stellen bis sie am Rand fest zu werden beginnt
2EL	Zitronensaft	
2 dl	Rahm	steif schlagen und unterheben, Masse in Spritzsack füllen und auf das Rhabarberkompott dressieren ca. 2 Std. kühl stellen
	Tipps	vor dem Servieren mit essbaren Blüten, Zitronenmelissenblatt oder Schoggi-Erdbeeren garnieren. Anstelle von Rhabarber andere Früchte verwenden, z.B. Johannisbeeren, Aprikosen oder Zwetschen
	Quelle	Migros Magazin