

Mascarpone Buttermilch Dessert mit Rhabarber



Einkaufsliste:

Für die Creme (das Dessert)

4 Rhabarber Stangen
Saft von 3 Limetten
9 Blatt Gelatine oder 1 ½ Pck. Pulvergelatine
160g Zucker
400ml Buttermilch
400g Mascarpone
Abrieb von 3 Limetten

Rhabarber-Kompott

3 Stangen Rhabarber
100g Zucker
Mark einer halber Vanilleschote oder 1EL Zucker
durch 1EL Vanillezucker ersetzen
1-2TL Speisestärke

(Als Kuchen:

Für den Teig (24cm Springform)

150g Vollkornbutterkekse
3EL brauner Zucker
50g weiche Butter)

So wird's gemacht

Als Kuchen: Teig: Vollkornkekse mit dem Pürierstab stark zerkleinern. Butter schmelzen und gemeinsam mit dem Zucker zu den Keksbröseln geben, gut vermengen. Form (24er Springform) gut einfetten und den Keksteig auf den Boden geben, gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Ofen auf 200°C vorheizen und den Boden 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Rhabarber für Kompott und Creme am Vortag in Stücke schneiden, 50g Zucker hinzugeben und abgedeckt ziehen lassen. Am nächsten Tag Masse auf zwei Schüsseln gleichmäßig verteilen. Für den Kompott Vanille sowie 50g Zucker und 50ml Wasser hinzugeben und aufkochen bis der Rhabarber die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und nach Belieben in die Masse geben.

Für die Creme, marinierten Rhabarber mit dem Zucker in einen Topf geben, Limettensaft hinzugeben und aufkochen lassen bis der Rhabarber sehr weich ist. Masse durch ein Sieb geben, Rhabarber entweder mit in die Creme geben oder so naschen. Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und unter rühren in die Saftmischung geben. Masse leicht abkühlen lassen, Buttermilch unterrühren.

Nun Mascarpone aufschlagen und Limettenabrieb und die Buttermilchmasse hinzugeben, kurz weiter rühren. Masse nun in Gläser füllen oder auf den Keksboden geben und im Kühlschrank mindestens 6 Stunden oder über Nacht kalt stellen.