

Rezeptur



Rhabarber-Parfait

(für ca. 25 Portionen)

- 500 g Rhabarber
- 400 g Schlagsahne
- 300 g Basic Textur
- 100 g Eigelb, pasteurisiert
- 50 g trockener Weißwein
- 250 g Zucker
- 2 cl Obstler
- 1/2 Vanilleschote

1. Rhabarber waschen, grob die Fäden abziehen und in kleine Stücke schneiden.
2. 50 g Zucker in einem heißen Topf karamellisieren lassen.
3. Den Rhabarber dazugeben, kurz

karamellisieren, mit Weißwein ablöschen, Vanille dazugeben und im geschlossenen Topf weichkochen.

4. Die ausgekochte Schote entnehmen, Rhabarber pürieren, Basic Textur zufügen, nochmals pürieren und kaltstellen.
5. Die Sahne steif schlagen und kühlenstellen.
6. Das pasteurisierte Eigelb mit dem restlichen Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen, jetzt die Rhabarbermasse unterheben, 2 cl Obstler zugeben und die Schlagsahne unterheben.
7. Die Masse in Formen füllen und gut durchfrieren.

