

## Rhabarbermousse mit Erdbeer-Rhabarberkompott

### Rezept für 6-8 Portionen

4	Blatt	Gelatine
200	g	Rhabarberstengel
200	g	Erdbeeren
200	g	Zucker
300	g	Blanc battu
2	dl	Vollrahm



### Zubereitung

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Erdbeeren rüsten und vierteln.

Die Rhabarber in eine Pfanne geben, den Zucker und wenig Wasser begeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte der Rhabarber aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Danach mit den geschnittenen Erdbeeren mischen. Mit einem Suppenlöffel den Kompott vorsichtig in Weingläser abfüllen. Die Gläser in den Kühlschrank stellen.

Restliche Rhabarber weiter köcheln lassen, bis diese ganz weich sind. Mit dem Stabmixer direkt in der Pfanne pürieren. Gelatineblätter begeben und in der Masse auflösen. Leicht auskühlen lassen.

Vollrahm steif schlagen. Blanc battu unter die Rhabarbermasse ziehen. Zuletzt den geschlagenen Rahm unter die Masse rühren. Alles in einen Spritzsack abfüllen und portionsweise in die Weingläser füllen. Im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.

### Tipp

Anstelle von Bland battu kann auch Griechischer Joghurt 0% oder Magerquark verwendet werden. Mit Erdbeerscheiben und Zitronenmelisse dekorieren.

### Nährwert pro Portion

Kalorien	294
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiss	6 g
Fett	11 g