

Rhabarber - Mousse 2

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Rhabarber
2	Essl.	Zucker
1/2		Zitrone; den Saft
4	Blätter	Gelatine
2		Eigelb
75	Gramm	Puderzucker
100	ml	Rahm
2		Eiweiss
	Etwas	Salz

Anleitung:

Den Rhabarber schälen und würfeln, mit Zucker und Zitronensaft weichkochen. Dann den Rhabarber abschöpfen und puerieren, die Flüssigkeit einkochen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und sanft erwärmen, bis sie sich auflöst, dann die Flüssigkeit unter das Rhabarberpueree rühren. Im kalten Wasser 10 Minuten abkühlen lassen, dann glattrühren. Eigelb und Puderzucker (2 El zurückschlagen) miteinander gut verrühren, dann das Pueree dazumischen. Den Rahm steif schlagen, unterziehen. Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen, den Rest des Puderzuckers dazugeben und den Schnee unter die Masse mischen. In eine Schüssel füllen und zirka 4 Stunden kühl stellen. Zum Servieren mit 2 Löffeln Portionen abstechen und nach Belieben garnieren. Die Menge reicht für sechs Personen.