

Rezept der Saison

Frühling 2013

Fruchtduell im Glas

Zutaten pro Person:

1 Kugel Giolito Vaniglia Bourbon

1/2 dl Rahm

1 Meringue (zerkleinert)

½ Stange Rhabarber

1 TL Vanillezucker

ein wenig Zucker

ein wenig Maisstärke

2 frische Erdbeeren

Zubereitung:

1. Rhabarberkompott

Die Rhabarber waschen, nach Belieben kann diese geschält werden, aber die rote Außenhaut gibt später eine schöne Farbe. Die Rhabarberstange in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In wenig köchelndes Wasser geben, den Vanillezucker dazugeben und köcheln lassen, bis die Rhabarberscheiben weich sind, das geht recht schnell. Mit etwas Maisstärke andicken und mit Zucker abschmecken.

2. Rahmdecke

1/2 dl Rahm aufschlagen

3. Zusammenstellen des Desserts

- Coupenglas bereitstellen
- die Meringue verkleinert ins Glas geben
- aufgeschlagener Rahm darüber wie eine Decke
- Rhabarberkompott vorsichtig darüber gießen
- Geschnittene Erdbeerstückchen darüberlegen
- 1 große Kugel Giolito Vaniglia Bourbon auf das Desserts geben

Giolito wünscht Ihnen einen Guten Appetit!

Einkaufszettel (4 Pers.)

2 Stangen Rhabarber

2 dl Rahm

4 Meringues

4 TL Vanillezucker

wenig Zucker

wenig Maisstärke

8 frische Erdbeeren

1 Dose Giolito Vaniglia Bourbon

