

Des petits fours choisis et soignés pour la Fête des mères.

Konfekt, gediegen und gepflegt für den Muttertag.

Biscottini belli e genuini per la festa della mamma.

Dessert exquis à la rhubarbe

Cuire 2½ dl de jus d'orange et 6 c. à soupe de sucre. Eplucher 600 g de rhubarbe, couper en morceaux et la cuire à peine dans le jus d'orange sans la défaire. Retirer et laisser égoutter dans une passoire. Mélan ger le liquide de cuisson avec 1 c. à soupe de kirsch, 2 œufs, 2 jaunes d'œufs et le zeste d'un citron râpé. Fouetter au bain-marie jusqu'à l'obtention d'une crème ferme. Faire refroidir. Battre 2 blancs d'œufs en neige ferme et incorporer. Répartir les morceaux de rhubarbe dans 4 assiettes. Napper avec un peu de crème. Répartir 3 c. à soupe d'amandes effilées. Servir le reste de la crème à part.

Feines Rhabarberdessert

2½ dl Orangensaft mit 6 Esslöffeln Zucker zum Kochen bringen. 600 g roten Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und im Orangensaft knapp weich kochen. Herausheben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Kochflüssigkeit, 1 Esslöffel Kirsch, 2 Eier, 2 Eigelb und abge-

riebene Schale von 1 Zitrone kräftig verrühren. Über dem Wasserbad schwingen, bis eine feste Creme entsteht. In kaltes Wasser stellen. 2 Eiweiss zu Schnee schlagen und darunterheben. Rhabarberstücklein auf 4 Teller verteilen. Mit etwas Creme begießen. 3 Esslöffel geröstete Mandelscheibchen darüber verteilen. Die restliche Creme separat servieren.

Dolce di rabbarbaro

Portate a bollire 2½ dl di succo d'arance e 6 cucchiali di zucchero. Mondate 600 g di rabbarbaro, tagliatelo a tocchetti e cuocetelo al dente nel succo d'arance. Togliete il rabbarbaro e fatelo sgocciolare in un setaccio. Al liquido di cottura unite 1 cucchiaio di kirsch, 2 uova, 2 tuorli e la scorza grattugiata di 1 limone. Ponete la casseruola a bagnomaria e rimestate con vigore finché la crema non si sarà addensata, indi fatela raffreddare nell'acqua fredda. Montate 2 albumi a neve e incorporatevi. Ripartite il rabbarbaro in 4 piatti, irroratelo con

poca crema e guarnitelo distribuendo 3 cucchiali di mandorle filettate.

