

## RHABARBER-LIMETTEN-MOUSSE



**Rahm. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereiten: ca. 40 Minuten*

*Kühl stellen: ca. 3 Stunden*

*Für 4 Personen*

4-6 Gläser von je 1,5-2 dl Inhalt  
Backpapier

250 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt  
125 g Zucker  
1 Limette, abgeriebene Schale und Saft  
3 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
90 g Crème fraîche  
2 dl Rahm, steif geschlagen

#### **Garnitur:**

wenig weisse Kuchenglasur, flüssig  
wenig farbige Nonpareilles  
Zuckerblümchen



### ZUBEREITUNG

**1** Rhabarber, Zucker, Limettenschale und -saft aufkochen, zu einem Kompott kochen. Mit einer Gabel zu einer feinen Masse verklopfen oder pürieren.

**2** Gut ausgedrückte Gelatine im heissen Kompott auflösen, abkühlen. Im Kühlschrank ansulzen lassen.

**3** Rhabarbermasse durchrühren. Crème fraîche darunterrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Die Mousse in Gläser verteilen, zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen und fest werden lassen.

**4** Beim Kuchenglasurbeutel eine kleine Ecke wegschneiden, kleine Eili auf das Backpapier spritzen, mit Nonpareilles bestreuen und fest werden lassen. Vor dem Servieren Eili in die Mousse stecken, garnieren.

Die Mousse lässt sich zugedeckt ungaryniert 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.