

## Rhabarber-Mousse-Schichtspeise

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 500 g Rhabarber
- 75 g Zucker
- 1 Stück unbehandelte Zitronenschale
- 75 ml Milch
- 50 ml Kokoslikör
- ½ Packung (für ⅛ l Milch) „Mousse à la Vanille“

### ZUBEREITUNG:

**1.** Rhabarber in Stücke schneiden, mit Zucker bestreuen und etwas ziehen lassen. Zitronenschale zufügen, aufkochen und bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten garen. Abkühlen lassen.

**2.** Milch und Likör in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit den Schneebesen des Handrührgerätes bei niedrigster Stufe verrühren. Dann auf der höchsten Stufe etwa 3 Minuten aufschlagen.

**3.** Die Vanille mousse und Rhabarberkompott abwechselnd

in zwei hohe Gläser schichten und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit). Pro Portion ca. 1470 kJ/350 kcal.**

