

Rhabarber-Erdbeerkompott mit Crème brûlée Eis

Frühlingskompott aus Rhabarber und Erdbeeren mit einem verführerischen Glace.



Zutaten

Anzahl Portionen ändern

-	10	+
---	----	---

Kompott:

Rhabarber	400 g
Erdbeeren	400 g
Vanillezucker	60 g
<u>Phase Professional "Wie Butter"</u>	4 g

Eis:

<u>CARTE D'OR Crème Brûlée (flüssig)</u>	1 l
RAMA Cremefine Schlagcreme	1 l
<u>Knorr Lime Powder</u>	5 g
Brauner Rohrzucker	100 g

Anrichten:

Butterkekse	100 g
Minze, Marokko	10 g

Zubereitung

1 Kompott:

- Rhabarber und Erdbeeren in gewünschte Form schneiden
- Alle Zutaten in einem Kochbeutel vakuumieren
- Bei 65 °C 7 Minuten dämpfen

2 Eis:

- CremeBrûlée und Rama Cremefine Schlagcreme verrühren
- ✓ Mit Lime Powder und Karamell abschmecken
- Abkühlen und in der Glacemaschine frieren

3 Anrichten:

- ✓ Kekse zerbröseln
- Kompott anrichten und Glace dazu abstechen
- ✓ Mit Keksen und Pfefferminze garnieren