

RHABARBER-TARTELETTES

(4 Stück)

Zutaten für vier Rhabarber-Tartelettes à 5,5 x 11 cm

Für den Boden

- 75g Butterkekse
- 40g Amarettini
- 1 EL Backkakaopulver
- 80g Butter

Für die Creme

- 175g Frischkäse
- 40g Schmand
- 25g weiße Schokolade
- 1/4 Vanilleschote
- 2 EL Puderzucker

Für den Rhabarber

- 100g dünnen Rhabarber
- 50ml Wasser
- 1 EL Grenadine
- 1 EL Zucker



Für den Boden die Butterkekse und die Amarettini mit Hilfe einer Gefriertüte und eines Nudelholzes zerbröseln. Die Butter in einem Topf schmelzen und mit den Keksbröseln und dem Kakaopulver vermengen. In die Tartelette-Formen geben und festdrücken.

Für die Creme die weiße Schokolade in der Mikrowelle schmelzen. Schokoladen, Frischkäse, Schmand, Puderzucker und das Mark des Vanilleschotenstückes mit einem Löffel verrühren und auf dem Keksboden verteilen. Glatt streichen und in den Kühlschrank stellen.

Für den Rhabarber Wasser, Grenadine und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Nicht kochen lassen! Den Rhabarber waschen (nicht abziehen) und in Stücke schneiden, die die Länge der Tartelette-Formen haben. Den Rhabarber in das Wasser geben und einige Minuten dünsten. Dabei immer ein Auge auf den Rhabarber haben: er darf nicht zerfallen, muss aber weich werden. Anschließend das Wasser abgießen und den Rhabarber auf einem Brett voneinander getrennt abkühlen lassen. Auch hier wieder Vorsicht, damit er nicht zerfällt. Dann auf die Tartelettes legen und bis zum Verzehr kühl stellen.