



Menge 6 - 8 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

HOLUNDERBLÜTEN-TRIFLE MIT ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

Süß-saures Fruchtkompott, geschichtet mit sahniger Joghurtcreme mit dem feinen Aroma der Holunderblüten und knusprigen Löffelbiskuits - eine frühlingshafte Dessertkreation!



Zubereitung

- 1.** Rhabarber waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. 300 g Rhabarber mit 4-5 EL Wasser ca. 5 Minuten weich kochen. Abkühlen lassen. Restlichen Rhabarber klein schneiden, mit Zucker mischen und stehenlassen.
- 2.** Erdbeeren waschen und putzen. 350 g Erdbeeren mit weichem Rhabarber in ein hohes Gefäß geben. Diamant Gelierzauber zugeben und alles ca. 45 Sekunden mit einem Pürierstab mixen. Mark der Vanilleschote auskratzen und unterrühren. Restliche Erdbeeren klein schneiden und zusammen mit den Rhabarberstückchen unterheben. Kühl stellen.
- 3.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Sahne steif schlagen.
- 4.** Frischkäse, saure Sahne, Joghurt, Holunderblüten-Sirup, Zitronenschale und -saft verrühren, am Ende Sahne unterheben.
- 5.** Löffelbiskuits grob zerkleinern und auf 6-8 Gläser verteilen. Abwechselnd die Creme und das Rhabarberkompott darauf schichten und nach Wunsch verzieren.
- 6.** Tipp: Holunderblüten-Sirup lässt sich mit Diamant Sirupzucker ganz einfach selbst herstellen!

Zutaten

Für das Kompott:

400 g	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
1 EL	Diamant Feinster Zucker
450 g	Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
185 g	Diamant Gelierzauber
1/2	Vanilleschote

Für die Creme:

1/2	Bio-Zitrone
200 g	Sahne
200 g	Frischkäse
200 g	saure Sahne
150 g	Joghurt
80 ml	Holunderblüten-Sirup

Außerdem:

10-15	Löffelbiskuits
-------	----------------

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.