



Benötigte Zutaten

Rhabarbermousse

150 g	Rhabarber gewaschen und in Würfel geschnitten
1 EL	Vanillezucker
4 EL	Kristallzucker
50 g	Grenadine
100 ml	Granatapfelsirup
100 ml	Weißwein (ersatzweise Wasser)
5 Blätter	Gelatine

Rhabarber Holunder Melange

Ein Rezept von Didi Maier

Anleitung

Rhabarbermousse

Kristallzucker in einem Topf kurz karamelisieren, mit Grenadine, Granatapfelsirup und Wein ablöschen. Einmal aufkochen lassen, den Rhabarber und Vanillezucker beimengen und ca. 2 Minuten bei leichter Hitze ziehen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die Masse einrühren. Eventuell das Rhabarbermousse mit etwas Zitronensaft verfeinern. Das Mousse in Cocktailgläser abfüllen und kaltstellen, bis die Gelatine angezogen hat.

Holundermousse

Joghurt mit Holundersirup, Zitronensaft und Staubzucker abschmecken. Gelatine in etwas flüssigem Schlagobers auflösen, zur Masse geben und das cremig geschlagene Schlagobers unterheben. Das Holundermousse auf das Rhabarbermousse gießen und ebenfalls im Kühlschrank anziehen lassen.

Jetzt kann man die Cocktailgläser mit etwas Rhabarberstücken verfeinern und anschließend servieren.

Salzburger Köche
Salzburger Köche



Holundermousse

200 g **Premium Naturjogurt**

200 g Holundersirup

Saft von einer Zitrone

5 Blätter Gelatine

150 g **Premium Schlagobers**

2 EL Staubzucker