



Rezept für Rhabarber-Mousse

| | |
|--------------------|--|
| 500 g Rhabarber | in kleine Stücke schneiden und in wenig Wasser solange dünsten, bis er zerfällt. |
| 150 g Zucker | darin auflösen und abkühlen lassen. Den Rhabarber mit |
| 1 Packung Gelatine | nach Packungsanleitung zubereiten. Wenn der Rhabarber zu gelieren beginnt, |
| 250 ml Sahne | -geschlagen- unterziehen und ca. 3 h im Kühlschrank fest werden lassen. |