Tilslørte rabarbrapiker



Ingredienser

Rabarbra- og jordbærmos:
♥ 200 g rabarbra (renset vekt)
♥ 100 g jordbær (renset vekt)
♥ 100 g brunt sukker
♥ 0,5 dl vann
♥ 1 ts maisenna
♥ 2 ss vann

Stekt havrekjeks:
♥ 100 g havrekjeks (se tips)
♥ 1 ss smør
♥ 2 ss brunt sukker
♥ 1 ts kanel
♥ 50 g hasselnøtter

Mascarponekrem:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 125 g mascarponeost
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta

Pynt:
♥ 4 jordbær

Fremgangsmåte

Rabarbra- og jordbærkompott:
Start i god tid i forveien med kompotten siden den trenger å avkjøles før du setter sammen desserten:

Rens rabarbra og jordbær og del dem i biter. Ha bitene i en kjele sammen med brunt sukker og vann. Kok opp og la blandingen småkoke på middels varme til rabarbraen og jordbærene begynner å løse seg opp. Rør maisenna ut i litt kaldt vann i en kopp. Ta kjelen av platen og hell maisennablandingen i kompotten i en tynn stråle mens du rører hele tiden. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp kompotten på nytt mens du rører. La den koke 1-2 minutter så du merker at kompotten tykner. Ta kjelen av platen og avkjøl kompotten til den er helt kald.

Stekt havrekjeks:
Knus kjeksen og ha smulene i en stekepanne med smør, brunt sukker og kanel. Varm opp og stek smulene litt på middels varme. Rør stadig med en stekespade så smulene ikke svir seg. Tilsett hakkede nøtter på slutten av steketiden. Avkjøl.

Mascarponekrem:
Pisk mascarponeosten myk. Spe med kremfløten og tilsett melis og vaniljepasta. Pisk fløteblandingen med elektrisk håndmikser til du får en tykk, myk krem.

Montering:
Finn frem 4 dessertglass eller -skåler. Legg først i et godt lag mascarponekrem. Dekk med rabarbrakompott og dryss over stekte kjekssmuler og hasselnøtter.

Gjenta med et nytt lag mascarponekrem, og så kompott og smuler og nøtter.

Pynt med jordbær.

Tips

♥ Dersom du vil droppe jordbær, øker du mengden rabarbra til 300 gram (renset vekt). Øk eventuelt sukkermengden litt (smak til), siden rabarbraen er syrligere enn jordbær.

♥ Du kan droppe maisenna-jevningen, men da blir rabarbrakompotten litt mer tyntflytende.

♥ Det er viktig at kompotten er helt, helt kald før du setter sammen desserten, ellers vil mascarponekremen komme til å smelte. Det går fint å lage kompotten klar

dagen i forveien og oppbevare i kjøleskapet dekket med plast.

♥ Jeg brukte her Digestive-kjeks, men det går også veldig bra å bruke Bixit eller andre typer havrekjeks. Knust kavring går også fint!

♥ Det er bare å sløyfe hasselnøttene dersom du ønsker å lage en nøttefri dessert.

♥ Mascarponekremen er fyldig og deilig, men ønsker du en mindre mektig krem, kan du droppe mascarponeost og bare bruke kremfløte som piskes sammen med melis og vaniljepasta.

♥ Desserten bør nytes samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tilslorte-rabarbrapiker