Rhabarbertrifle

Zutaten:

200 g Rhabarber
4 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 unbehandelte Orange
100 g Sahne
350 g Magerquark
90 g Zucker
1 TL Limettensaft
8 Löffelbiskuite
½ TL Speisestärke
1 EL Wasser

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. 150 Milliliter Wasser mit drei Päckchen Vanillezucker aufkochen. Die Rhabarberstücke dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 5-8 Minuten ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Rhabarber ganz abkühlen lassen.

Die Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen.
Die Sahne mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen.
Quark, Zucker, abgeriebene Orangenschale, 1 EL Orangensaft und den Limettensaft verrühren.
Die geschlagene Sahne unterheben.

Die Biskuite in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Den Boden von vier Gläsern mit einigen Biskuitstücken belegen. Je Glas etwa 2 EL Quarkcreme draufgeben und mit abgetropften Rhabarber belegen. Wieder etwas Quarkcreme, dann Löffelbiskuits draufgeben. So weiterarbeiten, bis die Quarkcreme und der Rhabarber verbraucht sind.

Die Stärke mit 1 EL Wasser verrühren. Den Rhabarbersud aufkochen und mit der Speisestärke binden. Abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren etwas Rhabarbersauce über Quark und Rhabarber träufeln.

Tipp:

Für Veganer: Die Sahne kann durch Soja- oder Hafersahne ersetzt werden. Der Quark kann durch fein pürierten Seidentofu ausgetauscht werden. Je nach Belieben kann dann mehr Sahne als Tofu genommen werden.