



## Mascarponecreme mit Rhabarbergrütze und Mango

### Zutaten für vier Personen

200 g Mascarpone

80 g Schmand

1/2 EL Puderzucker

1/2 EL Zitronensaft

400 g Rhabarber

250 ml Johannisbeersaft

2 EL Cranberrysaft

1 Zimtstange

2 Vanilleschoten

Schale von je einer halben unbehandelten Orangen- und Zitrone

1 1/2 EL Mais- oder Kartoffelstärke

3 EL geröstete Sojakerne

1/2 EL brauner Zucker

1 TL Vanillezucker

1 TL Chiliflocken

125 ml Mangopüree

2 Zweige Zitronenthymian

### Zubereitung (circa 35 Minuten)

Vom Rhabarber die Fäden abziehen, in schräge Stücke zerteilen, in Johannisbeersaft mit Cranberrysirup, etwas Orangen- und Zitronenschale, Zimtstange, aufgeschlitzten Vanilleschoten, aufkochen und auf den Punkt ziehen lassen. Geröstete Sojakerne in heißer Pfanne mit braunem Zucker, Vanillezucker karamellisieren lassen, auf ein Arbeitsbrett geben und zu Krokant zerstoßen.

Mascarpone mit Schmand, Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren. Von der Rhabarbergrütze die Ingredienzien herausnehmen, etwas Mais- oder Kartoffelstärke mit etwas Wasser anrühren, Rhabarbergrütze damit etwas andicken, in einem Glaskelch etwas Grütze einfüllen, danach etwas von der Mascarponecreme darauf geben, dann etwas Mangopüree dazugeben. Wieder eine Schicht Mascarponecreme dazugeben, obenauf mit Rhabarbergrütze auffüllen, Krokant mit Chiliflocken vermengen, darüber streuen, mit gezupftem Zitronenthymian garnieren.

### Nährwert pro Portion

418 kcal – 30 g Fett – 7 g Eiweiß – 30 g Kohlenhydrate – 2,5 BE