

## Ruby Rubina Dessert Rhabarber – Joghurt - Himbeere



### Pistazien Dacquoise

70 g	Pistazien, gemahlen
23 g	Mehl
80 g	Zucker
4 g	Eiweisspulver
110 g	Eiweiss
40 g	Puderzucker

Eiweiss, Eiweisspulver und Zucker zu Schnee schlagen. Gemahlene Pistazien, Mehl und Puderzucker dazu sieben und unter den Eischnee heben. Auf einen Blech mit Backpapier von 40 x 60 aufstreichen und bei 190°C backen bis die Dacquoise die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

## Himbeer Gelee

125 g	Himbeerpüree, Boiron
15 g	Glukose
10 g	Zucker
2.5 g	Blattgelatine

Himbeerpüree mit Glukose und Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine bei ca. 60°C begeben und gut vermischen. In 20 Halbkugeln à 3cm füllen und einfrieren.

## Joghurt Mousse

90 g	Zucker
40 g	Wasser
45 g	Ei
75 g	Eigelb
1/2 Stk.	Vanilleschote
6 g	Blattgelatine
75 g	Joghurt
12 g	Joghurtpulver, SOSA
80 g	CARMA® Couverture White Niobo 34%
120 g	Rahm, Emmi, aufgeschlagen

Zucker und Wasser auf 114°C aufkochen. Mit Eigelb, Ei und Vanillemark zur Pâte à Bombe schlagen. Joghurt, Joghurtpulver und eingeweichte Gelatine zufügen. Geschmolzene Couverture und Rahm unterheben.

## Gebeizter Rhabarber

225 g	Zucker
500 g	Sherry Essig
1250 g	Orangensaft
150 g	Rhabarber Sirup
50 g	Portwein
1 Stk.	Rote Zwiebeln (fein gehackt)
60 g	Ingwer
2 g	Andaliman Pfeffer
1 Stk.	Vanilleschote
500 g	Maiskeimöl
400 g	Rhabarber, frisch

Zucker karamellisieren und mit Sherry Essig ablöschen. Alle andere Zutaten ausser Maiskeimöl begeben und aufkochen. 15 Min ziehen lassen. Abpassieren und nochmals aufkochen. Öl langsam dazugeben (wie bei einer Mayonnaise) und mit einem Mixer aufschlagen.

## Alternative

### Eingelegter Rhabarber

750 g	Moscato d'Asti
450 g	Wasser
200 g	Himbeeren, TK
330 g	Zucker
5 Stk.	Rhabarber, frisch

Zutaten ausser Rhabarber aufkochen und 30 Min. ziehen lassen. Rhabarber dazu geben, langsam und kurz köcheln . Abkühlen lassen. Rhabarber rausnehmen und in hauchdünne Streifen schneiden.

## Aufbau

20g Joghurt Mousse in Halbkugel à 5.5cm Durchmesser dressieren, Himbeerkern eindrücken und mit dem Pistazien Dacquoise abdecken. Einfrieren. Die feingeschnittenen Rhabarberstreifen darum anrichten. Als Dekoration, einige Ruby Rubina Couverture Plättchen auflegen. Die Plättchen können auch besprüht werden für einen samtigen Effekt.

Rezepte für 20 Desserts

### Art. Nr. **CARMA®** Produkte

- 12082 CARMA® Couverture White Niobo 34%
- 13081 CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%