

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Rhabarber-Semifreddo



(c) 123rf

## Zubereitung

1. Eine Cakeform mit Klarsichtfolie gut auslegen
2. Rhabarber rüsten und in 2 cm dicke Streifen schneiden
3. In einer Pfanne Rhabarber mit Zucker und Erdbeerkonfitüre mischen und langsam dünsten
4. Rhabarber abkühlen lassen
5. Eiweisse steifschlagen, danach 30 g des Puderzuckers dazugeben und weiter schlagen, bis einen feinporigen Schnee entsteht
6. In einer Schüssel Eigelbe mit restlichem Puderzucker ca. 3 Minuten aufschlagen
7. Kalten Vollrahm steifschlagen
8. Vollrahm unter die Eigelbmasse mischen
9. Danach Eischnee mit einem Schwingbesen vorsichtig ebenfalls unter die Masse mischen
10. Meringue grob zerstückeln und unter Semifreddo-Masse

## Zutaten

300 g	Rhabarber
50 g	Zucker
60 g	Erdbeerkonfitüre
4	Eiweisse
100 g	Puderzucker
4	Eigelb
3 dl	Vollrahm
50 g	Meringue

ziehen

- 11.** 1/3 der Masse in die Cakeform geben und im Tiefkühler ca. 30 Minuten anfrieren lassen
- 12.** Die Hälfte der Rhabarber in der Cakeform gleichmässig verteilen
- 13.** Nochmals 1/3 der Semifreddo-Masse in die Cakeform geben und wieder 30 Minuten tiefkühlen
- 14.** Die restliche Rhabarbermasse wieder gleichmässig verteilen und mit restlicher Eimasse auffüllen
- 15.** Semifreddo für mindestens 4 Stunden tiefkühlen
- 16.** Vor dem Anrichten die Form stürzen, Semifreddo auslösen und in Scheiben schneiden