Joghurtcreme mit Rhabarberkompott

Zutaten für 4 Personen:

Für den Kompott:
1 kg Rhabarber
150 g Zucker
1 EL Zitronensaft
8 EL Orangensaft

Zum Verzieren:
Puderzucker, Zitronenmelisse

Für die Creme:
2 Becher Joghurt à 150 g
60 g Zucker
abgeriebene Schale und
Saft von 1 Zitrone
1 Päckchen Gelatine
¼ l Sahne

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker, Zitronen- und Orangensaft zu Kompott kochen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
Joghurt, Zucker, Zitronenschale und -saft in eine Schüssel geben und verrühren. Die nach Packungsanleitung aufgelöste Gelatine in die Joghurtcreme rühren und kaltstellen. Wenn die Joghurtcreme zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben, in eine Glasschüssel füllen und wieder kaltstellen.

Rhabarberkompott zur Joghurtcreme servieren und mit Puderzucker und Zitronenmelisse garnieren.

Tipp: Joghurtcreme in Dessertschälchen oder Gläser füllen. Erkalteten Rhabarberkompott auf die Creme geben und mit Zitronenmelisse und Puderzucker verzieren.

Variante: Abgekühlten Rhabarberkompott unter die Joghurtmasse mischen, mit Gelatine andicken und wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben.