

RHABARBER- HIMBEER-BOMBA

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Gefrieren: ca. 4 Std.

Für die Form «la Bomba» oder eine Schüssel von ca. 1 ½ Litern, mit wenig Öl bestrichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

250 g Rhabarber, geschält, in Stücken

75 g Zucker

½ Esslöffel Zitronensaft

210 g tiefgekühlte Himbeeren, angetaut

130 g Meringueschalen, fein zerbröckelt

3 dl Rahm

4 Esslöffel Rahm

75 g dunkle Schokolade, grob gehackt



1 Rhabarber mit Zucker und Zitronensaft in einer Pfanne mischen, aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. weich köcheln (siehe Tipp).

2 Himbeeren begeben, Masse pürieren, durchs Sieb streichen, auskühlen, Meringue daruntermischen.

3 Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in die vorbereitete Form füllen, mit Klarsichtfolie zudecken, ca. 4 Std. gefrieren.

4 Kurz vor dem Servieren Rahm und Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasser hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.

SERVIEREN Rhabarber-Himbeer-Bomba auf eine kalte Platte stürzen, flüssige Schokolade darübergießen.

DAMPFGAR-TIPP Miele

Rhabarber, Zucker und Zitronensaft in eine Steamerschale geben, 5 Min. bei 100 Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer garen. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch