



## Koostisosad

4 pestud, kooritud ja tükki lõigatud rabarberivart  
3 tükki ingverit siirupis ja 3 spl sedasama siirupit  
225 ml vahukoort  
1 pikuti poolitatud vanillikaun, millest on seemned välja võetud  
1 tl maisitärklis  
1 spl peensuhkrut  
3 munakollast

## Directions

Kerge suvine magustoit, milles vastanduvad hapukas rabarber ja magus vanillikreem moodustavad rabava maitsekoosluse. Serveerige roheline teega, mis toob esile rabarberi eheda maitse.

1. Pange rabarber koos ingveri ja siirupiga suurde potti. Pange potile kaas peale ja keetke madalal kuumusel 15–20 minutit või kuni rabarber on pehme, kuid ei lagune veel laiali.
2. Kreemi valmistamiseks kuumutage vahukoort koos vanillikauna ja seemnetega väikeses potis keemiseni ning võtke siis pliidilt ära.
3. Segage kausis kokku maisitärklis, suhkur ja munakollased, kuni tekib ühtlase konsistentsiga kreem. Seejärel kallake kooresegu läbi sõela munakollasesegu hulka. Kuumutage saadud segu madalal kuumusel sageli segades, kuni see pakseneb. Kallake kohe kaussi jahtuma.
4. Pange veerand rabarberist kaunistamiseks kõrvale ja püreestage ülejäänud. Segage pool saadud rabarberipüreest kreemiga kokku. Seejärel pange nelja serveerimispokaali vaheldumisi kreemi ja rabarberipüreed, nii et tekiks

siiruveerulised kihid. Pange magustoit jahedasse seisma ja kaunistage seda serveerimisel rabarberiga.

Kogus: neljale

Ettevalmistusaeg: 20–30 minutit

Keetmisaeg: 35–45 minutit

Jahutusaeg: 1–2 tundi.