

Bagte rabarber m/ appelsin chokolade is og ristede nødder

500 gr rabarber	Is
100 gr sukker	100 gr mørk chokolade m/ orange smag
4 stk appelsin	75 gr mørk chokolade
1/2 tsk vaniljepulver	4 stk æggeblommer
Nødder	3 spk sukker
3 spk sukker	2 1/2 dl piskefløde
20 gr smør	1 1/2 stk æggehvide
75 gr pekan nødder	

Is

Smelt de to slags chokolade over vandbad, pisk æggeblommer og sukker lyst, pisk fløden let og vend den i æggemassen. Vend den smeltede chokolade i lidt af gangen. Pisk æggehviderne helt stive fold dem i, kom isen i portionsforme og sættes på frost.

Rabarber

Vask rabarber og skær dem ud i 5-6 lange stykker, lægges i et ildfast fad.

Skræl appelsinskal af med et juliennejern, sættes til side til pynt.

Pres appelsinerne, pisk sukker og vaniljepulver sammen, hældes over rabarberne og sættes i ovnen ved 150 g i ca 15 min. til de er møre, tages ud og afkøles

Nødder

Smelt sukkeret på panden og rør smøret i når det er lysebrunt, vend nødderne i.

Kom blandingen ud på bagepapir og køles af.

Hak nøddeblandingen og vend appelsinskal i

Pynt med skovsyre