

Rabarberis m/manineret jordbær

Rabarberkompot:

400 gr. rabarber

250 gr. sukker

1 stk. vanillestang

½ dl. Hyldeblomstsaft

½ l vand

200 gr. sukker

2 spsk. vanillesukker

4 stk. passionsfrugter

500 gr. jordbær

¼ bdt. Mynte

Is:

½ l piskefløde

4 stk. æggeblommer

4 spsk. flormelis

75 gr. marcipan

Vask og snit rabarber fint.

Lægges lagvis i en gryde med flækket vanillestang og sukker.

Kom hyldeblomstsaft på.

Lad det simre ca. 8 min.

Afkøles.

Piskefløden piskes fast.

Pisk æggeblommer og flormelis.

Skær marcipan i små tern - ristes af på en tør pande - afkøles.

Vend æggemassen og fløden sammen.

Kom rabarber og marcipan i.

Kommes i portionsforme og fryses.

Kog vand, sukker og vanillesukker ned til halvdelen.

Afkøl lagen.

Skær passionsfrugter igennem.

Tag kødet ud.

Piskes i sukkerlagen.

Skær jordbær i skiver.

Pluk mynten.

Vend jordbær og mynte i lagen.

Lad det trække.