

Rhabarbergötterspeise mit Lavendelsahne

Zutaten:

12 Blatt rote Gelatine

700 ml Rhabarbersaft

250 ml Sahne

1 TL getrocknete Lavendelblüten

50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Von dem Rhabarbersaft 50 ml in einen Topf geben und erwärmen. Gelatine ausdrücken und im warmen Saft auflösen. Die Flüssigkeit zu den restlichen 650 ml geben. Auf kleine Gläser oder Becher verteilen und min. 3 Stunden kühl stellen.

Die Lavendelblüten in 50 ml Wasser aufkochen und zugedeckt ziehen 5 Min. lassen - absieben und abkühlen lassen. Die Sahne mit 4 EL Lavendelsud in einen Schlagsahnebereiter geben und für min. 30 Min. kühl stellen. Vor dem Servieren die Kartusche einsetzen, gut schütteln und auf die Götterspeise spritzen. Mit den gehackten Mandeln garnieren.