

philadelphia.der

Professional

Upside down Vanillegipfel

Dessert

Früchte

Frühling

Schnelle Küche

Süße Gerichte

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Gelatine mit 6 EL Wasser anrühren, 10 Min. quellen lassen. Philadelphia, Vanille, Orangenschale, -saft und 50 g Zucker mit dem Schneebesen glattrühren. Gelatine unter Erwärmen auflösen, in die Creme rühren. Masse in 6 Förmchen (à 110 ml Füllhöhe) geben. Ca. 4 Std. kaltstellen. Rhabarber klein schneiden. Mit 40 g Zucker, 3 EL Wasser, Vanillin-Zucker aufkochen. Ca. 5 Min. köcheln. Stärke mit Nektar glattrühren, Kompott damit binden. Kaltstellen. Kekse zerkleinern. Mit Butter mischen. Als Boden auf die Creme drücken. Ca. 30 Min. kaltstellen. Stürzen, mit Kompott servieren. Tipp: Keine Förmchen? Dann stattdessen kalt ausgespülte Kaffeetassen mit der gleichen Füllmenge nehmen



ZUTATEN

1 Pkg. gemahlene Gelatine

2 Pkg. Philadelphia
Klassisch

Doppelrahmstufe (à 175 g)

Mark von 1 Vanilleschote

abgeriebene Schale und
Saft von

1 Bio-Orange

90 g Zucker

250 g Rhabarber

1 Pkg. Vanillin-Zucker

5 g Speisestärke

20 ml Kirschnektar

80 g Vollkorn-Butterkekse

60 g zerlassene Butter