Nah&Frisch



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