

## Grand Marnier Creme

### Zutaten

#### Grand Marnier Creme:

2 Blatt	Gelatine
2	Dotter
1 EL	Staubzucker
125 ml	Milch
1/2	Vanilleschote
2 cl	Grand Manier
125 ml	Obers

#### Rhabarberagout:

200 g	Rhabarber
50 g	Feinkristallzucker
3 cl	Weißwein
1 Blatt	Gelatine
70 ml	Obers
4	Pfefferminzblätter

### Arbeitsbeschreibung

#### Grand Marnier Creme:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
2. Die Dotter mit dem Staubzucker schaumig schlagen
3. Die Milch mit einer halben Vanilleschote erhitzen und die Dottermasse vorsichtig einrühren. Danach die ausgedrückte Gelatine begeben, auflösen lassen und auf Eis kaltrühren bis die Masse zu sulzen beginnt.
4. Das Obers aufschlagen und Grand Manier rasch unterheben.
5. Masse in 4 Gläser gleichmäßig aufteilen und im Kühlschrank kaltstellen bis es stockt.

#### Rhabarberagout:

1. Den Rhabarber schälen und in 1 cm Stücke schneiden.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Zucker karamellisieren und nur zwei Minuten leicht köcheln. Den Topf vom Herd stellen, Gelatine ausdrücken und dazugeben. Danach im Eiswasser abkühlen und auf die gestockte Creme verteilen.
4. Nochmals kaltstellen, bis das Rhabarberagout leicht anzieht und danach mit Obers und Pfefferminzblatt dekorieren.