

Rabarbermousse med Savoiardikiks og hyldeblomst

10 PERSONER

500 g røde rabarberstængler, rensed og skåret i skiver
 200 g sukker
 1 vaniljestang
 2 1/2 dl græsk yoghurt 10%
 6 blade husblas
 3 1/2 dl piskefløde
 flormelis og evt. citronsaft til smagning
 1 dl koncentreret hyldeblomstsaft
 1 dl vand
 saft af 1 citron
 1 pakke Savoiardikiks



RABARBERKOMPOT

Kom rabarber, sukker og vaniljekorn i en gryde og kog op under omrøring. Lad kompotten simre i 3-4 minutter. Tag gryden af blusset og køl kompotten ned til stuetemperatur. Blend kompotten helt jævn.

RABARBERMOUSSE

Hæld rabarberkompotten i en stor skål og rør den sammen med yoghurturten. Læg husblasen i blød i koldt vand og sæt en lille gryde med vand og en skål over varmen til et vandbad. Pisk imens fløden let i en separat skål. Når vandet i gryden koger, smeltes husblasen i vandbadet og piskes hurtigt sammen med rabarbermosen. Vend den letpiskede fløde med mosen til en let, lys og luftig mousse. Smag moussen til med florsukker og evt. lidt citronsaft.

Find en lav beholder, gerne med låg, til at "støbe" desserten i.

SAVOIARDIKIKS OG HYLDEBLOMST

Rør hyldeblomstsaften, vandet og citronsaften sammen i en lille skål. Dyp Savoiardikiksene kort i den kraftige hydridesaft og fór bunden af beholderen med kiksene; de behøver ikke at ligge fuldstændigt lige, faktisk gerne lidt hulter til bulter. Hæld ca. halvdelen af rabarbermoussen over og glat den. Læg et nyt lag dyppede Savoiardikiks på og slut af med den sidste rabarbermousse. Sæt på køl i minimum 3 timer, før den kan spises.

Der kan i princippet indgå mousse af alle slags danske frugter i opskriften, bare forholdet mellem frugt, fløde og husblas er det samme. Så æble- eller pæremos er oplagte alternativer, men selv blommemos, måske med kiksene dyppet i lidt portvin eller sveske-juice med blommebrændevin er ikke tosset!



AAMANN'S APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANN'S Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.