

Opskrifter til desserter med rabarber

Rabarberdessert



Rabarber sous-vide

Rabarberstilk skåret i harlekintern.

Kraftig sukkerlage, evt. smagt til med urter eller krydderier.

- Rabarberstykkerne kommes i vakuumpose med kold sukkerlage.
- Vakuumposen lukkes.
- Rabarber tilberedes sous-vide ved 60 grader i ca. 1 time (alternativt kan de tilberedes i ovnen ved samme temperatur.)

Tempereret hvid chokolade

Hvid chokolade tempereres (efter tempereringskurven anvist fra producenten) og smøres på tyndt plastik med harlekintern. Når chokoladen har sat sig, knækkes temene af og opbevares i beholder.

Dehydreret rabarber

Rabarberstilk.

Sukkerlage (1 del vand, 1 del sukker).

- Rabarber skæres i tynde strimler med mandolinjern eller tyndskræller.
- Strimlerne dyppes i sukkerlagen og lægges på silikonemåtte eller bagepapir og tørres i varmeskab, ovn eller dehydrator indtil de er sprøde.

Mandelmalarinkage

125 g marcipan

125 g smør

125 g sukker

1 dl æg

Ca. 30 gram mel

Reven citronskal

- Marcipan og sukker blandes sammen.
- Smør tilsættes.
- Æggene tilsættes lidt ad gangen.
- Mel tilsættes - massen må ikke røres mere end den er blandet godt.
- Kan evt. tilsættes hakkede mandler eller stykker af rabarber.
- Bages i små forme 160 grader i ca. 12-15 min.

Rabarbermarengs

15 g æggehvidepulver

140 g rabarbersaft

10 g citronsaft

150 g sukker

1 1/2 g flormelis

- Æggehvidepulver, saft og citron stavblendes og piskes ved middel hastighed.
- Sukker drysses i og opløses under piskning.
- Flormelis drysses i under piskning.
- Hældes i sprøjtepose med passende tyl og tørres ved 110 grader i 40 minutter.

Rabarber broken gel

2 dl klar rabarbersaft

2 g agar agar

- Saften koges op, agar agar tilsættes under omrøring og afkøles.
- Blendes helt glat, når den har sat sig.

Rabarber-sifon

250 g rabarbersaft

50 g sukker

1 bl. husblas

- Husblas lægges i blød i iskoldt vand. Smeltes sammen med saft + sukker.
- Afkøles og kommes i sifonflaske. 2 patroner skydes i og rystes grundigt.

Rabarber-is

250 g rabarber

75 g sukker

1 dl vand

3 dl fløde

1 bl. husblas

- Rabarber, sukker og vand koges op. Fløde tilsættes. Husblas smeltes i.
- Frys ind i pacobæger og køres på paco, når den er bundfrossen.

Hvid chokoladeganache

70 g fløde

140 g hvid chokolade

90 g græsk yoghurt

- Smelt chokoladen over vandbad
- Rør fløden i chokoladen lidt af gangen
- Vend yoghurt i massen og kom den i en sprøjtepose

Nyfortolket rabarbertærte



Mørdej med muscovadosukker

80 g smør
150 g mel
25 g muscovadosukker
25 g flormelis
0,5 æg

- Alt smuldres sammen undtagen ægget, som bruges til at samle dejen til sidst.
- Lægges på køl i ca. 1 time og udrulles.
- Bages ved 160 grader 8-12 min.

Rabarbermousse

1 dl rabarbersaft
0,5 st. vanilje
50 g sukker
75 ml fløde
25 g græsk yoghurt
1 bl. husblas

- Saften tilsættes sukker og vanilje, koges op.
- Fløden piskes let og der vendes græsk yoghurt i.
- Husblas smeltes i saften og de to masser vendes sammen.

Glasering

3 bl. husblas

50 ml. fløde

75 g sukker

75 g glukosesirup

- Koges op og husblas stavblendes i. Køles af og bruges ved 35 grader.

Crème fraîche-is

500 g crème fraîche 38%

125 g flormelis

saft fra 2 citroner

- Røres sammen og køres på ismaskine
- Alternativt kan der laves vaniljeis (som vist på billedet)

Rabarber sous-vide i brunoise

Rabarberstilk skæret i mindre stykker.

Kraftig sukkerlage, evt. smagt til med urter eller krydderier.

- Rabarberstykkerne kommes i vakuumpose med kold sukkerlage.
- Vakuumposen lukkes.
- Rabarber tilberedes sous-vide ved 60 grader i ca. 1 time (alternativt kan de tilberedes i ovnen ved sammen temperatur),
- Rabarberstykkerne skæres i meget små tern (brunoise),

Krystalliseret hvid chokolade

75 g hvid chokolade

100 g sukker

100 g vand

- Smelt chokoladen over vandbad i en stor skål.
- Kog sukker og vand op til 140 grader.
- Pisk i chokoladen med en håndmixer imens sukkerlagen hældes i chokoladen i en tynd stråle.
- Den krystalliserede chokolade bredes ud på et stykke bagepapir og afkøles.

Rabarbermarengs



Rabarbermarengs

15 g æggehvidepulver

140 g rabarbersaft

10 g citronsaft

150 g sukker

1 1/2 g flormelis

- Æggehvidepulver, saft og citron stavblendes og piskes ved middel hastighed.
- Sukker drysses i og opløses under piskning.
- Flormelis drysses i under piskning.
- Hældes i sprøjtepose med passende tyl og tørres ved 110 grader i 40 minutter.

Rabarber broken gel

2 dl klar rabarbersaft

2 g agar agar

- Saften koges op, agar agar tilsættes under omrøring og afkøles.
- Blendes helt glat, når den har sat sig.

Hvid chokoladeganache

70 g fløde

140 g hvid chokolade

90 g græsk yoghurt

- Smelt chokoladen over vandbad
- Rør fløden i chokoladen lidt af gangen
- Vend yoghurt i massen og kom den i en sprøjtepose

Rabarber sous-vide i tynde skiver

Rabarberstilk skåret i mindre stykker

Kraftig sukkerlage, evt. smagt til med urter eller krydderier

- Rabarberstykkerne kommes i vakuumpose med kold sukkerlage
- Vakuumposen lukkes
- Rabarber tilberedes sous-vide ved 60 grader i ca. 1 time (alternativt kan de tilberedes i ovnen ved sammen temperatur)
- Rabarberstykkerne skæres i meget tynde skiver

Afpynt med urter