Smulweb

Ingrediënten voor 4 personen

6 rabarberstengels 2dl vers sinaasappelsap zeste van 1 sinaasappel 1 zakje vannillesuiker 1/2 koffielepel kaneelpoeder 2 eetlepels fijne suiker 25cl verse slagroom 2 eetlepels poedersuiker 4 boudoirs of merengue

Tijd:	20-30 min.
Keuken:	Goedkoop en snel
Smaak:	Zacht en romig
Gang:	Nagerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Rabarberschuim

Bereidingswijze

Snij de rabarber in stukken en doe ze samen met sinaasappelsap, suiker,vannillesuiker en kaneel in een pan, dek af en breng aan de kook. Haal de rabarber van het vuur als hij zacht is en nog niet uit elkaar valt. Schep in een kom en zet in de ijskast. Breek de boudoirs in stukken en verdeel over de bodem van de glazen, verdeel hierover de afgekoelde rabarber Klop de room lobbig met de bloemsuiker en schep over de rabarber. Werk af met de zeste. Onmiddelijk serveren.

Serveertips

Je kan de boudoirs vervangen door (zelf gemaakte) merengue (2 eiwitten en 100gr bloemsuiker)