

1605

GIUSTI
MODENA

RHABARBER, ERDBEEREN, PEKANNUSS,
WEISSE SCHOKOLADENGANACHE,
STREUSELKARAMELL, BUTTERMILCHEIS
& GIUSTI BALSAMICO-ESSIG 5 GOLDMEDAILLEN



ZUTATEN:

(für 4 Portionen)

- 300 g weiße Schokolade
- 850 ml frische flüssige Sahne
- 250 g Zucker
- 90 g Mehl
- Ein halber Teelöffel Zimt
- 70 g kalte Butter
- 400 ml Kondensmilch
- 1 Vanilleschote
- Rhabarber
- Erdbeeren
- Pekannüsse
- Giusti Balsamico-Essig
- Giusti Weißes Gewürz

ZUBEREITUNG:

☞ **FÜR DIE GANACHE:** 200 ml Sahne in einem Topf erhitzen und weiße Schokolade hacken. Die kochende Sahne in die Schokolade geben und umrühren.

☞ **FÜR DEN KARAMELL:** Den Zucker in einem Topf langsam schmelzen, ohne zu rühren. Wenn der Zucker geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen, die Sahne, die Butter und das Salz hinzufügen und weiter rühren.

☞ **FÜR DIE STREUSEL:** In einer Schüssel Mehl, 50 g Zucker und Zimt mischen. Dann die kalte, gebackte Butter dazugeben und schnell kneten, bis Sand entsteht. Die Streusel mit dem kalten Karamell vermischen.

☞ **FÜR DAS EIS:** 500 g Sahne aufschlagen, nach und nach Kondensmilch hinzufügen und von unten nach oben mischen. Die Mischung für etwa 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

☞ Rhabarber mit Giusti White Condiment 12 Stunden lang marinieren. Den Rhabarber mit Eis, Streuseln, Pekannüssen, Erdbeeren und Giusti Balsamico-Essig servieren.

