

Lagani švedski slatkiš sa malinama

Krem

3 lista želatina
60 g muscovado šećera
rendana kora limuna
500 g neutralne pavlake
1 dl mleka
1 kesica burbon vanila šećera

Mrvice

100 g margarina
120 g brašna
50 g ovsenih pahuljica
100 g šećera
2 kašičice kakao praha
 $\frac{1}{2}$ kašičice morske soli

Rabarbara kompot sa malinama

200 g rabarbare
150 g šećera
1 kesica burbon vanila šećera
1 kašičica kardamoma u zrnu
100 g malina
1 dl belog vina

Za serviranje

250 g malina
sveža nana za dekoraciju

Način pripreme

1. Želatin staviti u vodu da omekša. U manju šerpu staviti šećer i neutralnu pavlaku i uz mešanje staviti da se kuva na blagoj vatri. Dodati rendanu koru od limuna, mleko i omekšali želatin. Nastaviti mešanje da se želatin istopi. Kada proključa presuti u posudu za hlađenje i prekriti prijanjajućom folijom da se ne stvori korica. Staviti u frižider da se hladi. Pre serviranja umutiti mikserom da se obije penasti krem.

2. U posudu za mešanje staviti sve sastojke. Margarin usitniti i sve dobro promešati da se dobije rastresita masa. Dobijenu masu presuti i rasporediti na pleh obložen papirom za pečenje i peći u rerni na 180 stepeni oko 15 minuta da postanu hrskave. Kada se ohlade usitniti ih rukama, po potrebi.

3. Rabarbaru iseći na tanke kriške. U šerpu odgovarajuće veličine sipati šećer, vino, kardamon u zrnu i maline. Dodati rabarbaru i kuvati na blagoj

vatri 10 do 15 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se hladi.

4. U čaše za serviranje prvo sipati kompot, preko kompota staviti sveže maline, kremi na kraju mrvice. Dekorirati malinama i svežom nanom.