

Rabarbertaart



Zonder oven

Ingrediënten voor circa 8 puntjes:

- 100 gram havermout
- 8 volkorenbiscuits
- 100 gram roomboter
- 4 eetlepels ahornsiroop
- 1 dl. slagroom
- 100 gram verse kaas
- 1 glaasje appelsap
- 4 stengels rabarber
- 8 gedroogde abrikozen
- 4 eetlepels honing
- 5 gram agar-agar poeder

Bereiding:

1. Rooster de havermout in een droge koekenpan op een matig vuur, tot het lekker gaat ruiken.
2. Verkruiemel de biscuits.
3. Smelt op een laag vuur de roomboter.
4. Meng havermout, kruiden, boter en ahornsiroop door elkaar.
5. Stort dit in een springvorm van 20 cm. Ø, druk het goed aan op de bodem en laat het afkoelen in de koelkast.
6. Snij de rabarber en abrikozen in kleine stukjes.
7. Kook de rabarber samen met de abrikozen en het appelsap tot de rabarber uit elkaar valt.

8. Voeg dan de agar-agar toe en laat het al roerend nog 2 minuten zachtjes doorkoken. Af laten koelen.
9. Wanneer de rabarber is afgekoeld 4 eetlepels honing erdoor mengen.
10. Klop de slagroom samen met de verse kaas stijf.
11. Schep hier het rabarbermengsel door.
12. Stort dit over de kruimelbodem in de springvorm en laat het geheel minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

Serveer als gebak of dessert.

Rabarber

Rabarber is een erg gemakkelijke vaste moestuinplant, die op veel grondsoorten groeit, mits er goed bemest is en de plant over voldoende water beschikt. Een beetje schaduw kan de rabarberplant goed verdragen. Er bestaan meerdere soorten rabarber, met rode, roze en groene stelen. Over het algemeen smaken de rode en roze milder dan de groene rabarberstelen. Oogsten kan tot de langste dag (21 juni) daarna moet de rabarberplant weer reserves opslaan voor het volgende jaar.

Agar-agar

Agar-agar is een geleermiddel dat wordt gemaakt van verschillende soorten rood zeewier. Agar-agar is verkrijgbaar als poeder, maar soms ook als vlokken en als staven. Agar-agar is rijk aan mineralen zoals calcium en ijzer. Deze plantaardige gelatine is twee keer zo sterk als gangbare gelatine dat gemaakt wordt van slachtafval.