Rhabarbertörtchen

Püree kochen und mixen

Danach Gelatine dazu und

wen zu stocken beginnt Sahne unterheben

700g Rhabarber

250 ml Läuterzucker

10 ml Apfelsaft

4 El Zucker

7 Bl. Gelatine

150 g geschlagene Sahne

Evtl. Himbeeren dazu geben wegen der Farbe vom Mousse

Rhabarbermousse und oben Schichtgelee

Baumkuchenmantel

Schokoladenboden