Ingridientai

4 lazdelių rabarbarų, nuplautų, nuskustų ir supjaustytų į kubelius
3 rutuliukų imbiero sirupe, smulkinto, ir 3 škšt. sirupo
225 ml (8 unc.) grietinėlės
1 vanilės lazdelės, iškleistos, turi būti išimtos sėklos
1 arb. škšt. kukurūzų miltų
1 škšt. cukraus pudros
3 kiaušinio trynių

Nurodymai

Lengvas ir vasariškas desertas, kuriame derinami puikaus skonio rabarbarai ir saldus vanilinis kremas. Paragaukite tai su žaliąja arbata ir leiskite burnoje ištirpti rabarbarų skoniui.

1. Rabarbarus dėkite į padažų puodą su imbieru ir sirupu. Pridenkite puodą ir ant nestiprios ugnies virkite 15–20 minučių, kol rabarbarai suminkštės, tačiau nesukris.
2. Saldžiam kremui paimkite nedidelį puodelį ir iki virimo pakaitinkite grietinėlę su vanilės sėklomis bei lazdele, tada užsukite ugnį.
3. Sumaišykite kukurūzų miltus ir kiaušinių trynius, kol bus vientisa masė, supilkite ją į karštą grietinėlę į kiaušinių trynių mišinį puode. Uždekite ugnį ir virkite ant mažos ugnies dažnai maišydami, kol masė bus tiršta. Iškart supilkite į dubenį, kad atvėstų.
4. Ketvirtį rabarbarų pasilikite papuošti, o kitus sumaišykite. Sumaišykite pusę masės su kremu, tada į keturias lėkštes ratu dėkite šaukštu sluoksniais kremo mišinį ir pasiliktus rabarbarus, kad sukurtumėte žaismingą rabarbarų ir kremo

sūkurį. Šiek tiek atvėsinkite ir patiekite su viršuje uždėtais rabarbarais kaip papuošimais.

4 porcijos
Paruošimo laikas: 20-30 minučių
Kepimo laikas: 35-45 minučių
Vėsinimo laikas: 1–2 val