



## **Bakad rabarber med vit chokladmousse**

Nu när vårsolen börjar värma upp marken så skjuter rabarbern i höjden. Den är allra finast nu tidigt på våren när den är riktigt mjäll och fin och knappt ens behöver skalas. Ett trevligt och mycket enkelt sätt att servera rabarbern på är att baka den i ugnen. Gott att äta till är en len och god chokladmousse gjord på vit choklad. Moussen i receptet är mycket enkel att göra men måste förberedas dagen innan den ska serveras.

Till ca 6 personer:

5 dl vispgrädde  
150 g vit choklad

Moussen måste som sagt förberedas dagen innan den ska serveras och görs på följande vis. Hacka chokladen i mindre bitar. Koka upp hälften av grädden i en kastrull, lägg i chokladen och rör till chokladen har smält. Slå då i resterande grädde och blanda om. Ställ i kylan över natten. När moussen sen ska serveras vispas den precis som när man vispar grädde till ett hårt skum.

400 g rabarber  
1 dl råströsocker  
25 g smör  
2 tsk grovkrossad kardemumma

Skär rabarbern i bitar, ca 3-4 cm. lägg dem i en smord ugnssäker form och strö över socker och kardemumma, lägg på smöret i små klickar och sätt formen i ugnen i 175°C. Baka i ca 5 minuter. rabarbern ska inte vara helt genommjuk utan ha lite spänst kvar.

Servera rabarbern gärna lite ljummen tillsammans med ett ägg av chokladmoussen så smakar det som bäst.

*Lycka till och en riktigt trevlig vår!  
Önskar Familjen Åkerblad  
och Köksmästare Anders Carlsson*

**Åkerblads** Romantik Hotell & Gästgiveri

Sjögattu 2. 793 70 Tällberg  
Tel: 0247-508 00 Fax: 0247-506 52  
www.akerblads.se info@akerblads.se