

# Tarte tatin van rabarber



## Ingredienten

## Bereiding

Serveer op een bordje van leisteen voor een contrasterend effect met de prachtige rozerode rabarber en witte yoghurtmousse.

Benodigdheden:

- rabarber
- bladerdeeg

yoghurtmousse :

- 100 ml room
- 1 el bloedsuiker
- 250 ml magere yoghurt

Bereiding:

1. Karamelliseer de rabarber kort en plaats in een ring.
2. Steek het bladerdeeg uit en prik het deeg gelijkmatig in met een vork.
3. Leg een plakje op de rabarber en bak af in een oven van 170°C.
4. Serveer met yoghurtmousse.

Voor de yoghurtmousse:

Klop de room half op, tot de dikte van platte kaas. Voeg er een lepel bloedsuiker aan toe en meng dit vervolgens onder de magere yoghurt.