## Ingredients

4 rabarberu kāti, nomazgāti, nomizoti un sagriezti gabaliņos
3 bumbiņas ingvera saknes sīrupā, plus 3 ēd.k. sīrupa no burciņas
225ml(8fl oz) saldais krējums
1 vaniļas pāksts, sagriezta gareniski, sēklas izņemtas
1 tējk. kukurūzas milti
1. ēd.k. smalkais cukurs
3 olu dzeltenumi

## Directions

Viegls un vasarīgs deserts ar neatvairāmu kontrastu starp skābeno rabarberu un saldo vaniļas un olas krēmu. Pamēģiniet to ar zaļo tēju un ļaujiet dabiskajai rabarbera garšai izcelties.

1. Lai sagatavotu rabarberu, ievietojiet to lielā katlā ar ingveru un sīrupu. Daļēji uzlieciet vāciņu un uz vieglas uguns vāriet 15-20 minūtes, vai līdz brīdim, kad rabarbers kļūst mīksts, bet nejūk laukā.
2. Lai pagatavotu krēmu, ņemiet nelielu dziļu katliņu un uzvāriet krējumu kopā ar vaniļas sēklām un pāksti un tad noņemiet katliņu no karstuma avota.
3. Sajauciet kukurūzas miltus, cukuru un olu dzeltenumus bļodiņā, līdz iegūstat vienmērīgu masu, tad caur sietiņu uzlejiet karsto krējumu uz bļodā esošo olas dzeltenumu maisījumu. Tad visu masu ievietojiet kastrolītī un karsējiet uz mazas uguns, bieži apmaisot, līdz masa paliek biezāka. Uzreiz ielejiet bļodā, lai atdziest.
4. Atstājiet rabarbera ceturto daļu dekorēšanai un no pārējiem rabarberiem izveidojiet biezeni. Pusi no šīs masas savienojiet ar krēmu, tad 4 pasniegšanas glāzēs pa kārtām lieciet krēmu un rabarberu biezeni, radot krēma un rabarbera

virpuļus. Nedaudz atdzesējiet un pasniedziet ar pietaupīto rabarberu kā rotājumu virspusē.

4 porcijas
Sagatavošanas laiks: 20-30 minūtes
Vārīšanas laiks: 35-45 minūtes
Dzesēšanas laiks: 1-2 stundas