

## Apelsinkokt rabarber med karamellkex och chokladcrème fraiche



### 4 portioner

#### Rabarber

300 g rabarber  
1 apelsin  
2 dl socker  
2 dl vatten

Skala rabarbern, skär i små stavar och därefter i bitar (ca 2 cm). Tvätta apelsinen och skala av skalet med en potatisskalare. Strimla därefter skalet fint. Koka upp socker och vatten. Lägg i apelsinskalet. Lägg i rabarbern, koka upp och ställ direkt åt sidan. Låt rabarbern vila i lagen ca 10 min innan den ställs in i kylan. Innan servering, tag upp rabarbern och sila av lagen.

#### Karamellkex

3 dl vetemjöl  
½ dl råsocker  
100 g smör  
1 ägg  
1 nypa salt

Arbeta ihop degen snabbt. Låt vila i kylan i plast ca 30 min (gärna 1 timme). Kavla ut degen tunt. Stansa ut rundlar (ca 6 cm i diameter) och baka av i 175°C i ugnen i 8-10 min. (Räcker till 8 personer)

#### Chokladcrème fraiche

1 ½ dl crème fraiche  
100 g mörk choklad

Smält chokladen i vattenbad. Blanda ner i crème fraiche. Låt svalna innan den vispas till önskad konsistens.

**Tillbehör och garnering**

2 dl jordgubbar i skivor

4 st chokladsticks

**Servering**

Lägg rabarbern i en fin hög mitt på tallriken. Lägg på ett kex, därefter de skivade jordgubbarna och till sist ännu ett kex. Forma ett ägg av chokladen och placera överst. Garnera med lite kexsmulor och ett chokladstick per tallrik. Ringla lite lag runtom.