

## Rebarbara krém leves

### Hozzávalók:

- 5 szál rebarbara
- 1 l víz
- őrölt fahéj ízlés szerint
- 1 evőkanál Mester vanília puding
- 3 evőkanál tejföl
- 200ml tejszín
- 2 teás kanál Mester négyszeres édesítő
- vanília rúd( Vanília por)
- csipet só

### Elkészítése:

A rebarbarát megtisztítjuk, 2 -3cm-es darabokra vágjuk, felöntjük a vízzel, fűszerezzük, puhára főzzük majd bot mixerrel pépesítjük . A tejfölt vanília pudingot tejszínt összekeverjük, majd (hőkiegyenlítést végzünk ) a forró levesből teszünk a masszához ,majd az egész habarást a leveshez öntjük, felforraljuk és vízzel beállítjuk a megfelelő sűrűséget. Hűtve tálaljuk.