



Erdbeer-Rhabarber Tiramisu

Zutaten für 6 Portionen:

100 g Löffelbiskuit
4 cl Orangenlikör
250 g Rhabarber
250 g Erdbeeren
50 ml Erdbeersirup
50 g Zucker

Für die Creme:

1 Becher Mascarpone (500 g)
250 g Rahmquark
4 cl Eierlikör
2 Ei Vanillezucker
50 g Zucker

Zum Verzieren:

Erdbeeren
Pistazien gehackt
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Für das Tiramisu legen Sie hohe Glasschalen mit einem Drittel der Löffelbiskuit aus und tränken Sie sie mit etwas Orangenlikör. Anschliessend putzen Sie den Rhabarber und schneiden ihn in kleine Stücke. Die Erdbeeren waschen und halbieren oder vierteln (je nach Größe). Rhabarber mit dem Sirup und wenig Wasser aufkochen und ca. 5 - 10 Minuten garen. Anschliessend die Erdbeeren dazugeben, mit Zucker abschmecken, abkühlen lassen und einen Teil des Kompotts auf den Biskuit verteilen.

Für die Creme verrühren Sie alle Zutaten und verteilen die Hälfte davon auf dem Kompott. Streichen Sie die Masse vorsichtig glatt und wiederholen Sie diesen Vorgang. Jetzt stellen Sie das Dessert für kurze Zeit kühl.

Zum Schluss verzieren Sie das Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu mit Erdbeeren und Pistazien und etwas Puderzucker.

Dieses Dessert vereint süssen und säuerlichen Geschmack auf köstliche Weise! Wir wünschen gutes Gelingen!