



-  VEGETARISCH
-  PERSONEN
-  MITTEL
-  120 MIN

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

EINKAUFSLISTE:

FÜR DEN KOMPOTT:

- 180 g Rhabarber
- 100 g Erdbeeren
- ca. 25 g Zucker

FÜR DIE CREME:

- 170 g Mascarpone
- 50 g Quark
- 30 g Sahne
- ½ Pck. Vanillezucker
- ½ Vanilleschote
- ca. 2 EL Zucker

AUSSERDEM:

- ca. 6 Löffelbiskuits
- ½ kleine Tasse starken, kalten Kaffee
- ein paar Erdbeeren für die Deko

Kategorie: DESSERT

Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. 25 g Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren, den Rhabarber dazugeben und ca. 5 min. sanft einkochen lassen. Die Erdbeeren dazugeben und nochmal kurz aufkochen lassen. In einem Teller abkühlen lassen.

Vanilleschote aufschlitzen, Mark auskratzen und mit Mascarpone, Quark, Sahne, Vanillezucker und Zucker verrühren.

Schon geht's ans Schichten. Die Löffelbiskuits in zwei oder drei Teile brechen, waagrecht zur Hälfte in den Kaffee tunken und in die Gläser setzen. Mit einem Teelöffel einen großen Klecks Creme daraufsetzen. Danach das



Rhabarberkompott, ca. 1-2 Teelöffel, auf die Creme geben. Und wieder von vorne. Am besten für ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



Rezept von emmaslieblingsstücke für Gerolsteiner.