

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu

Zutaten:

75 ml Apfelsaft
2 EL Zucker
1 Vanillezucker
1 TL Zimt
300 g Rhabarber, geschält in 1,5 cm lange Stücke
1 EL Mondamin
150 g Erdbeeren, je nach Größe geviertelt oder geachtelt

125 ml Sahne
125 g Mascarpone
125 g Joghurt
125 g Quark
1 Vanillezucker
1-2 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
ca. 10 Löffelbiscuits
Minzeblättchen

Zubereitung:

Apfelsaft, Zucker, Vanillezucker, Zimt aufkochen.

- Rhabarber zugeben, 1 x aufkochen, mit angerührtem Mondamin binden.
- Rhabarber bissfest garen, vom Herd nehmen, Erdbeeren zugeben, auskühlen.
- Sahne schlagen, Joghurt, Quark und Mascarpone dazu rühren.
- Mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft abschmecken.
- Hälfte der Creme in eine flache Form streichen, Löffelbiscuits auflegen, Rhabarbergrütze darauf verteilen, restliche Creme darüber.
- Mindestens vier Stunden kalt stellen.
- Mit Erdbeeren und Minzeblättchen garnieren.