



Rezept vom Mai 2013 – Kitt & Fridli

Erdbeeren–Rhabarber Tiramisu

Zutaten (für 4 Personen):

250 g Rhabarber

2 ½ EL Zucker

½ TL Vanillezucker

1 EL Wasser

1 ½ EL Grand Marnier

150 g Erdbeeren

1 EL Zucker

Mascarpone Creme:

2 Eigelb

2 EL Zucker

250 g Mascarpone

2 Eiweiss

ca 100 g Löffelbiscuits

1. Schritt

Rhabarber in Würfel schneiden, mit Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer flachen Pfanne zugedeckt weichkochen. Vom Feuer nehmen, 1 dl Flüssigkeit wegnehmen und diese mit Grand Marnier parfümieren. Kompott auskühlen lassen.

2. Schritt

In Scheiben geschnittene Erdbeeren mit Zucker marinieren.

3 Schritt

Für die Crème Eigelb mit Zucker zu einer hellen Masse rühren. Mascarpone glattrühren und dazugeben. Eiweiss steif schlagen und unter die Masse ziehen.

4. Schritt

Boden einer Form mit der Hälfte der Löffelbiscuits auslegen, mit der Hälfte der Rhabarberflüssigkeit beträufeln. Kompott darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarpone–Crème darübergerben. Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts Erdbeeren ohne Saft über die Biscuits verteilen. Mit Mascarpone–Crème abschliessen

Mindestens 1 Stunde kühlstellen