Rhabarbertiramisu



Zutaten für 4 Personen

1200 g Rhabarber

700 g Zucker

48 Löffelbiskuits

400 ml Orangensaft

2000 g Mascarpone

2000 g Topfen

4 Pck. Vanillezucker

Anleitung

Du magst cremiges, italienisches Tiramisu? Dann wirst du unsere Sommervariante mit fruchtigem Rhabarber ganz sicher lieben. Zum Kompott eingekocht, gibt der Rhabarber dem Tiramisu eine besondere Note ? und das ganz ohne Espresso. Und so geht?s:

Zunächst Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. 50 g Zucker in einen Topf geben und langsam karamellisieren lassen. Etwa die Hälfte der Rhabarberstücke hinzugeben und unter Rühren etwa fünf Minuten lang einköcheln. Erst dann den restlichen Rhabarber hinzugeben und das Ganze nochmals eine Minute lang köcheln lassen. Das Kompott anschließend in eine Schale geben und abkühlen lassen. Nun schnappst du dir eine Auflaufform, deren Boden du mit dem Löffelbiskuit auslegst und mit Orangensaft beträufelst (je nach Größe der Form wirst du etwas mehr oder etwas weniger Kekse benötigen). Jetzt ist das Herzstück des Tiramisus an der Reihe: die Creme! Dafür Mascarpone, Topfen, 125 g Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Creme auf den Löffelbiskuit verteilen. Das abgekühlte Rhabarberkompott klecksweise auf die Creme geben und leicht unterziehen. Die Auflaufform abdecken und für mindestens zwei Stunden kaltstellen, damit die Masse gut durchziehen kann. Und dann? Genießen!