

Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 1 Auflaufform (ca. 26 x 17 cm)

Zutaten

Rhabarber-Kompott

- 250 g Rhabarber, geschält
- 50 g Zucker
- 75 ml Wasser
- ¼ Vanilleschote

Erdbeersauce

- 200 g frische Erdbeeren, geputzt
- 10 g echter Vanillezucker
- 1 Spritzer frischer Zitronensaft

Mascarpone-Joghurt-Creme

- 250 g Mascarpone
- 150 g STERNENFAIR Naturjoghurt
- 150 g Sahne
- 75 g Zucker

Außerdem

- 150-200 g Löffelbiskuits
- 200 g geschlagene Sahne, leicht gesüßt
- Gehackte Pistazienkerne, zum Bestreuen



Anleitung

1. Den geschälten Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Den Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Das Wasser, den Rhabarber und die längs aufgeschnittene Vanilleschote hinzufügen. Alles zugedeckt etwa 3–4 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Anschließend in ein Sieb geben, den Saft dabei auffangen, und vollständig abkühlen lassen.
2. Für die Erdbeersauce die Erdbeeren fein pürieren und mit Vanillezucker sowie Zitronensaft abschmecken.
3. Für die Creme Mascarpone, Joghurt, flüssige Sahne und Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät 2–3 Minuten aufschlagen, bis eine feste, cremige Masse entsteht.

4. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz im Rhabarbersaft tränken und in die Form legen. Mit der Hälfte der Creme bestreichen. Dann das Rhabarber-Kompott darauf verteilen. Eine zweite Schicht getränkter Löffelbiskuits darauflegen und mit der restlichen Creme bedecken. Zum Schluss die Erdbeersauce gleichmäßig darüber verteilen.

5. Das Tiramisu mindestens 6 Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

6. Vor dem Servieren mit kleinen Sahnetupfen verzieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Tipp

Das Dessert lässt sich gut vorbereiten und hält sich dank der eifreien Creme mehrere Tage im Kühlschrank.

Alternativ kann es auch portionsweise in Gläser geschichtet werden.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmi Rumberger
und das
sternenfair Team

