

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Vermutlich kennt jeder Tiramisu. Für mich ist Tiramisu eher ein Nachtisch für den Winter. Deshalb habe ich jetzt versucht diesen Nachtisch umzuwandeln und Sommer-tauglich zu machen. Das Ergebnis: Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu! Das Erdbeer-Rhabarber-Kompott gibt dem Nachtisch eine schöne Frische (schmeckt übrigens auch so, ganz ohne Tiramisu sehr lecker) und durch den Löffelbiskuit und die Mascarpone-Creme erhält man die bekannte Tiramisu-Konsistenz.

Meine Familie fand es jedenfalls sehr lecker und wenn meine Rezepte von der Familie akzeptiert und für gut befunden werden, dann sind sie auf jeden Fall "Blogwürdig" und landen hier.

Hier ist das Rezept! Ich habe aus zweierlei Gründen auf Alkohol im Tiramisu verzichtet. 1. mag ich Nachtisch mit Alkohol einfach nicht so gerne (ich trink den Alkohol lieber so...) und 2. haben meine kleinen Brüder mitgegessen.



Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Für das Erdbeer-Rhabarber-Kompott

- 200 g Erdbeeren
- 100 g Rhabarber
- 50 g Zucker

Für die Mascarpone-Creme

- 150 ml Sahne
- 300 g Magerquark
- 200 g Mascarpone
- 80 g Zucker
- 2 TL Vanille-Zucker
- 50 g Vanillejoghurt (oder ein Schuss Sahne oder Milch für die Geschmeidigkeit)

Außerdem

- 100 g Löffelbiskuits
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL gehackte Pistazien
- 1 Auflaufform oder flache Glasschüssel

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und größere Erdbeeren halbieren. Den Rhabarber auch waschen und putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Hälfte der Erdbeeren und des Rhabarbers hinzugeben und etwa 5 Minuten einkochen lassen. Dann die restlichen Erdbeeren und Rhabarber dazugeben, nochmals 1 Minute kochen lassen, das Kompott in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und zur Seite stellen. Die Mascarpone, den Quark, Zucker und Vanille-Zucker und den Joghurt zu einer cremigen Masse verrühren. Die Sahne unterheben und bis zum weiteren Gebrauch

kalt stellen.

Die Löffelbiskuits in die Form geben. 100ml Orangensaft darüber gießen. Wenn das Kompott abgekühlt (zimmerwarm reicht) ist, den Quark auf die Löffelbiskuits geben und das Kompott in die Creme ziehen. Mindestens 2h kalt stellen.

Dann die Pistazien hacken und kurz vor dem Servieren auf das Tiramisu geben, damit sie knackig bleiben.



Lasst es Euch schmecken!

Eure Paula
