

Erdbeer-Rharbarber-Tiramisu

Zutaten | 6-8 Portionen

Für die Fruchtmasse:

4 Stangen	Rharbarber
600 g	Erdbeeren
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Speisestärke
200 ml	Wasser

Für die Creme:

500 g	Mascarpone
250 g	Sahne
50 g	Schokolade, weiß

Außerdem:

200 g	Löffelbiskuit
1-2 EL	Schokolade, weiß

Zubereitungszeit: 30-40 Min.

Zubereitung:

- Rharbarber gut waschen und in Stücke schneiden. Mit 40 g Zucker und ½ Pck. Vanillezucker gut vermischen und zugedeckt mindestens zwei Stunden marinieren.
- Den marinierten Rharbarber kurz aufkochen und durch ein Sieb geben. Die entstandende Flüssigkeit mit 200 ml Wasser aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und unter rühren hinzugeben. Kurz köcheln lassen bis es eindickt. Die Soße beiseite stellen.
- Die Erdbeeren waschen, achteln (ein paar für die Deko beiseite legen) und mit dem restlichen Zucker (40 g) und Vanillezucker (½ Pck.) mischen. Die Rharbarstücken unterheben.
- Für die Creme die weiße Schokolade schmelzen. Sahne steif schlagen.
- Mascarpone mit der geschmolzenen Schokolade verrühren und die geschlagene Sahne unterheben..
- Löffelbiskuit in eine große Form geben. Mit der Sauce beträufeln. Die Hälfte der Fruchtmasse auf dem Biskuit geben, anschließend die Hälfte der Creme darauf verteilen.
- Weitere Löffelbiskuit auf die Masse legen, erneut mit der Soße beträufeln und mit der restlichen Fruchtmasse belegen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und erneute die Creme auf das Tiramisu verteilen. Tiramisu mindestens eine Stunde kalt stellen.
- Die restlichen Erdbeeren halbieren. Vor dem Servieren das Tiramisu mit den Erdbeeren dekorieren.
- Die weiße Schokolade raspeln und ebenso auf das Tiramisu geben.

Tipp:

Ein paar frisch gehackte Minzblätter oder Zitronenmelisse unter die Fruchtmasse gemischt geben dem Tiramisu eine erfrischende Note.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
190 kcal	9 g	23 g	4 g	80 mg