Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Dessert » Tiramisu

Zutaten (4 Personen)

» 100g Löffelbiskuit(s)
» 40ml Orangenlikör
» 250g Rhabarber
» 250g Erdbeeren
» 50ml Erdbeersirup
» 100g Zucker
» 250g Mascarpone
» 500g Magerquark
» 40ml Eierlikör
» 2 EL Vanillinzucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Vier hohe Dessertgläser mit 1/3 der Löffelbiskuits auslegen und diese mit etwas Orangenlikör tränken. Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen. Rhabarber in Stücke teilen, Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.

2. Rhabarber mit Sirup sowie 50ml Wasser aufkochen, 5-10min garen. Erdbeeren zufügen, mit 50g Zucker abschmecken. Abkühlen lassen.

3. Für die Creme Mascarpone mit Quark, Eierlikör, Vanillinzucker und 50g Zucker verrühren. Die Hälfte der Creme auf die Löffelbiskuits in den Gläsern geben und glatt streichen. Die Hälfte des Kompotts einfüllen. Dann die übrigen Biskuits, restliche Creme und übriges Kompott einschichten, dabei mit Löffelbiskuits abschließen. Dessert ca. 20min kühlen. Nach Wunsch mit Erdbeeren, gehackten Pistazien und Puderzucker verzieren.

Nährwerte: 550kcal/E25g/F15g/KH68g pro Portion

angelegt am: 20.01.2005 Rezept-Nr: 1405

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke