Rhabarber-Tiramisu

Dessert » Tiramisu

Zutaten (4 Personen)

» 500g Rhabarber
» 75g Zucker
» 3 EL Rote Grütze (Himbeer)
» 150g Mascarpone
» 150g Magerquark
» 75ml Milch
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 75g Löffelbiskuit(s)
» 50g Amarettini
» 4-6 EL Amaretto
» Kakao
» Minze

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. 50ml Wasser mit 50g Zucker und Rhabarber aufkochen. Grützepulver mit 3EL Wasser verrühren und unter Rühren zum Rhabarber gießen. Ca. 2min köcheln. Rhabarberkompott in eine Schüssel geben, abgedeckt auskühlen lassen.

2. Mascarpone mit Quark, Milch, Vanillinzucker und Rest Zucker glatt rühren. Biskuit grob zerkleinern, mit den Amarettini in Dessertschälchen geben. In jedes etwas Likör träufeln. Kompott darauf geben. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Creme auf das Kompott geben. Mit Kakao bestäuben. Mit Minze verzieren.

Nährwerte: 470kcal/E10g/F19g/KH58g pro Portion

angelegt am: 29.03.2005 Rezept-Nr: 1742

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