

Rhabarber-Tiramisù



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 3 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 760 kcal

Eiweiss: 10 g

Fett: 45 g

Kohlenhydrate: 77 g

Zutaten

400 g	Rhabarber
200 g	Zucker
3 EL	Erdbeersirup
1 dl	Wasser
100 g	Löffelbiskuits
2	frische Eier
200 g	Mascarpone
2 dl	Rahm

Zubereitung

1. Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers zugedeckt weich köcheln. Auskühlen lassen. Sirup im Wasser auflösen und über die Löffelbiskuits giessen. Eier trennen. Eigelb und restlichen Zucker mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Mascarpone zugeben, Masse glatt rühren. Rahm und Eiweiss separat steif schlagen. Nacheinander unter die Masse heben.
2. Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen. 1/3 des Rhabarberkompotts darauf verteilen. Mit der Hälfte der Mascarpone Masse bedecken. Restliche Löffelbiskuits darauf legen. 1/3 des Kompotts darauf verteilen. Mit der restlichen Masse abschliessen. Ca. 3 Stunden kühl stellen. Restliches Kompott kurz vor dem Servieren darauf verteilen.