

## RHABARBER-TIRAMISÙ



Ein feines Dessert  
aus Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Auskühlen lassen: ca. 1 Stunde

Kühl stellen: mindestens 6 Stunden

Für 4 Personen

4 Gläser

#### Rhabarber-Kompott:

500 g Rhabarber, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten (ergibt ca. 400 g)

2-3 EL Zucker

wenig abgeriebene Zitronenschale

#### Mascarponecrème:

2 Eigelb

3 EL Zucker

250 g Mascarpone

2 Eiweiss, steif geschlagen

#### Tränkflüssigkeit:

1 EL Zucker

0,75 dl süsser Prosecco oder Traubensaft

100 g Löffelbiskuits

2-3 EL Kakaopulver zum Bestäuben



### ZUBEREITUNG

**1** Kompott: Rhabarber und Zucker zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen. Vollständig auskühlen lassen. Saft abgiessen, 0,75 dl beiseite stellen. Zitronenschale dazugeben, mischen.

**2** Crème: Eigelbe und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunterrühren. Eischnee sorgfältig darunterziehen.

**3** Tränkflüssigkeit: Beiseite gestellten Rhabarbersaft, Zucker und Prosecco verrühren.

**4** Die Löffelbiskuits in die Gläser legen, mit der Tränkflüssigkeit beträufeln. Den Kompott darüber verteilen und die Mascarponecrème darübergeben.

**5** Tiramisù zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.

**6** Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Anstelle von 4 Gläsern eine Form verwenden.