

Rhabarber - Tiramisu



Zutaten:

Rhabarberkompott: 400 g Rhabarber, 60 g Zucker, ½ Vanilleschote, 4 El Apfelsaft, 1 El Speisestärke

Creme, Biskuit und Topping: 100 g Kuvertüre (weiß), ½ Vanilleschote, 400 g Mascarpone, 200 g Sahnequark (40% Fett), 60 g Zucker, 4 El Zitronensaft, 1 TI Bio-Zitronenschale (fein abgerieben), 200 ml Schlagsahne, 120 ml Espresso (kalt), 60 ml Orangensaft (frisch gepresst), 60 ml Orangenlikör (z.B. Gran Marnier), 200 g Löffelbiskuits, 2 TI Kakaopulver, 40 g Pistazienkerne

Zubereitung:

Für das Kompott Rhabarber putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit dem Zucker in einem Topf mischen und 30 Minuten Saft ziehen lassen.

Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Vanilleschotenmark und 3 El Apfelsaft mit dem Rhabarber vermengen. Zugedeckt einmal aufkochen und 4 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Inzwischen restlichen Apfelsaft mit der Stärke verrühren, vorsichtig unter den Rhabarber rühren. Masse nochmals aufkochen und in eine Schüssel geben. Abkühlen lassen, danach die Vanilleschote entfernen.

Für die Creme Kuvertüre fein hacken. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen. In einer Schüssel Kuvertüre mit Mascarpone, Quark, Zucker, Zitronensaft und -schale glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Für den Biskuit Espresso mit Orangensaft und Likör in einer Schale verrühren. Den Boden einer Auflaufform mit 100 g Löffelbiskuits auslegen, die Löffelbiskuits mit der Hälfte der Espresso-Mischung beträufeln.

Hälfte der Mascarponecreme auf die Biskuits geben und glatt streichen. Restliche Löffelbiskuits darauf verteilen, mit restlicher Espresso-Mischung beträufeln. Rhabarberkompott gleichmäßig darauf verteilen, mit der restlichen Mascarponecreme gleichmäßig bedecken und glatt streichen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren Tiramisu mit Kakaopulver bestäuben. Pistazienkerne grob hacken und darauf verteilen.

Gutes Gelingen 😊