



Rhabarber-Tiramisu

Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 50 ml Weißwein
- 180 g Zucker
- 5 Blätter Gelatine
- 4 Ei(er)
- 1 large Vanillinzucker
- 250 g Mascarpone
- 250 g Speisequark, Magerstufe
- 180 g Amaretti

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden.
2. In einem Topf Weißwein mit 80 g Zucker verrühren und zum Kochen bringen. Rhabarberstücke zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. zu einem Kompott einkochen. Rhabarberkompott abkühlen lassen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelb zusammen mit Vanillinzucker und dem restlichen Zucker in einer Schüssel über heißem Wasserbad schaumig rühren. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen.
5. Mascarpone und Speisequark unter die Eigelbmasse rühren. Den Eischnee unterheben.
6. Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und leicht zerdrücken. 2 EL zur Seite stellen.
7. In eine Auflaufform abwechselnd Amarettibrösel, Quarkmasse und Rhabarberkompott schichten. Mit Amarettibrösel anfangen und mit Creme abschließen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 4-5 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Amarettibröseln bestreuen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	267 kcal
Fett	14 g
Protein	10 g

🕒 33 Minuten

⊕ 12 Portionen