



Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

... in groß oder in Gläser geschichtet

Einkaufsliste

24 cm Form oder 4-6

Dessertgläser

Für die Creme:

- 500 g Galbani Mascarpone
- 250 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 50 g weiße Schokolade

Für die Fruchtmasse:

- 80 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 600 g Erdbeeren
- 3-4 Rhabarberstangen
- 1 TL Speisestärke

Außerdem:

- 150-200 g Löffelbiskuit
(oder selbst backen, siehe Rezept)
- 25 g Schokoraspel

Löffelbiskuit

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 70 g Mehl
- 1 Msp Backpulver
- Etwas sehr feinen Zucker
oder Puderzucker

So wird's gemacht

Für die Fruchtmasse

Zunächst die Fruchtmasse vorbereiten. Gerne schon am Vortag den Rhabarber gut waschen, in Stücke schneiden. Mit 40 g Zucker und 1/2 EL Vanillezucker mischen und abgedeckt mindestens zwei Stunden marinieren. Den Rhabarber kurz aufkochen, durch ein Sieb geben und die flüssige Masse mit 200 ml Wasser aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser mischen und unter rühren hinzugeben. Rühren und köcheln lassen bis es eindickt. Sauce beiseite stellen.

Zwei Drittel der Erdbeeren achteln und mit 40 g Zucker sowie 1/2 EL Vanillezucker mischen, die Rhabarberstückchen hinzugeben. Bis zum Schichten abdecken.

Für die Creme

Weißer Schokolade schmelzen. Sahne mit 100 g Zucker, und Vanillezucker vermengen und steif schlagen. Die weiße Schokolade mit der Mascarpone mischen und unter die Sahne heben.

Für das Löffelbiskuit:

Löffelbiskuit kann selbst gebacken oder gekauft werden. Eier trennen, Zucker und Eiweiß steif schlagen. Eigelb separat luftig aufschlagen. Mehl und Backpulver sieben. Eiweiß und Mehl abwechselnd unter das Eigelb heben. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. in lange Streifen auf ein Backpapier geben, mit feinstem Zucker oder Puderzucker bestreuen. 15 Minuten ruhen lassen, derweil den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Löffelbiskuit etwa 10-15 Minuten goldbraun backen, nochmals etwas mit Zucker bestreuen. Ergibt etwa 25 Löffelbiskuit.

Fertigstellung:

Löffelbiskuit in eine große Form oder Gläser geben. Mit der Sauce beträufeln. Die Hälfte der Masse auf das Biskuit geben, die Fruchtmasse auf die Mascarpone Masse geben. Weitere Löffelbiskuit auf die Masse legen, erneut mit der Sauce beträufeln und mit der Erdbeer-Rhabarber-Masse belegt. Die restliche Mascarpone Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und erneute die Creme auf das Tiramisu geben. Tiramisu mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die restlichen Erdbeeren halbieren. Vor dem Servieren das Tiramisu mit Sauce und Erdbeeren dekorieren.

Mit einem Sparschäler die weiße Schokolade in kleine Flocken raspeln und ebenso auf das Tiramisu geben.