

Rhabarber – Tiramisu

Rhabarber – Kompott:

500g	Rhabarber	Rhabarber rüsten und in kleine Stücke schneiden (ergibt ca. 400g)
2 – 3 EL	Zucker	Rhabarber und Zucker in eine Pfanne geben. Zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen. Vollständig auskühlen lassen. Saft abgiessen, 1 dl Saft beiseite stellen
1	Zitrone	wenig Schale abreiben und dazu geben, gut mischen

Mascarponecrème:

2	Eigelb	Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben. Beides rühren, bis die Masse hell und schaumig ist
3 EL	Zucker	
250g	Mascarpone	Mascarpone dazugeben und darunter rühren
2	Eiweiss	Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Crème ziehen

Tränkflüssigkeit:

1 EL	Zucker	beiseite gestellten Rhabarbersaft, Zucker und Proseco verrühren
1 dl	süsser Proseco oder Traubensaft	
100g	Löffelbiskuits	Löffelbiskuits in 4 Gläser legen und mit Tränkflüssigkeit beträufeln. Den Kompott darüber verteilen und die Mascarponecrème darüber geben. Tiramisu zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen
2 – 3 EL	Kakaopulver	kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben