



Erdbeer-Rhabarber Tiramisu

Zutaten für 6 Personen:

300g	geschälter Rhabarber
150g	Zucker
1	Vanillestange
100g	Erdbeeren
300g	Löffelbiskuits
20cl	Amaretto
250g	Mascarpone
50ml	Sahne
250g	Quark
100g	Zucker
	Kakao

- Die Rhabarberstangen etwas schräg in etwa 2-3 cm dünne Stücke schneiden. Diese dann mit dem Zucker vermischen und 12 Stunden ziehen lassen.
- Rhabarber abtropfen lassen und den Saft auffangen. Diesen dann mit der eingeschnittenen Vanilleschote und den Erdbeeren aufkochen und 8 Minuten ziehen lassen.
- Diesen Rhabarberfond durchsieben, die Rhabarberstücke dazugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Der Rhabarber sollte noch etwas bissfest bleiben. Im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Löffelbiskuit in kleine Gläser geben und mit Amaretto beträufeln.
- Quark, Mascarpone, Sahne und Zucker verrühren und abwechselnd mit der Erdbeer-Rhabarber Grütze auf den Löffelbiskuit schichten. Die letzte Schicht sollte die Creme sein. Vorm servieren mit Kakao bestreuen.