

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Zutaten (6-8 Portionen)

9 Löffelbiscuits
4 EL Rhabarbersirup
100 ml Wasser
150 g Erdbeeren
150 g Rhabarber
30 g Vanillezucker
1 Packung Puddingcreme ohne Kochen
85 g Mascarpone
300 ml Milch

Erdbeerpulver (frooggies) zum Bestreuen

Zubereitung

Erdbeeren putzen und halbieren. Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. 30 g Vanillezucker in einem Topf karamellisieren, Rhabarber dazu geben und 5 min. köcheln lassen. Die Erdbeeren dazu geben, nochmals 1 min. köcheln lassen. Die Zeiten müsst ihr evtl. etwas anpassen. Je nachdem wie groß ihr den Rhabarber schneidet und ob ihr die Stücke eher weicher oder bissfester mögt.

Die Löffelbiscuits in die Form legen. Rhabarbersirup mit Wasser mischen und über die Löffelbiscuits träufeln.

Puddingcreme mit 300 ml Milch zubereiten und 85 g Mascarpone einrühren.

Das Erdbeer-Rhabarber-Ragout über die Löffelbiscuits geben, Creme darauf verteilen und mit frooggies Erdbeerpulver bestreuen. Jetzt geht es für ca. 2 Stunden ab in den Kühlschrank. Wer möchte, kann noch gehackte Pistazien dazu geben.

