



Rharbarber-Zitronen-Tiramisu

ZUTATEN FÜR 8 BIS 10 PORTIONEN

Sirup:

150 ml Orangensaft
2 EL Zitronensaft
Schale 1 halben Zitrone
50 g Zucker



Rhabarberkompott:

700 g Rhabarber
3 EL Zucker
1 TL Zimt

2 TL Speisestärke

Creme:

200 g Sahne
1 Päckchen
Bourbonvanille
250 g Mascarpone
oder Frischkäse
250 g Quark 40 %
100 g Lemon Curd
50 g Puderzucker

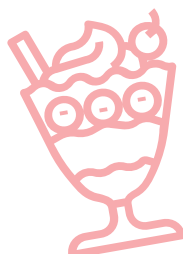
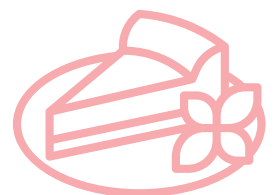
250 g Löffelbiskuits



ZUBEREITUNG

Für den Sirup Orangen- und Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen. Rhabarber putzen und in 2 cm Stücke schneiden. Mit 50 ml Wasser, Zucker und Zimt aufkochen und ca. 4 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren und das Kompott damit binden. Abkühlen lassen. Für die Creme Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Quark, Mascarpone, Lemon Curd und Puderzucker verrühren und die Sahne mit einem Teigschaber unterheben. Eine Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) mit Löffelbiskuits belegen. Mit einem Pinsel die Hälfte des Sirups auf die Löffelbiskuits geben. Die Hälfte des Kompotts mit einem Tortenheber darauf verteilen und glatt streichen, anschließend die Hälfte der Creme darauf verteilen und glatt streichen. Eine weitere Schicht Löffelbiskuits darauf legen und leicht andrücken. Mit restlichem Sirup beträufeln, Kompott und dann die Creme daraufgeben und verstreichen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt mind. 2 Stunden kühl stellen. Wer möchte, kann das Tiramisu mit Zitronenscheibchen und Minzblättern garnieren.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE