

Rhabarber-Tiramisu

4 Personen



Rhabarber Kompott:

500 g Rhabarber, gerüstet, in Stücke geschnitten
2 - 3 EL Zucker
abgeriebene Zitronenschale

Quarkcreme:

2 Eigelb
2 EL Zucker
255 g Rahmquark
2 Eiweiss, steif geschlagen

Tränkflüssigkeit:

2 EL Zucker
1 dl Rotwein (alternativ roter Traubensaft oder Süssmost, dann ohne Zucker)

100 g Löffelbiscuit
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

- Für den Kompott Rhabarber und Zucker zugedeckt bei kleiner Hitze weichkochen. Vollständig auskühlen lassen. Saft abgiessen und 0,5 dl beiseite stellen.
- Crème: Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Quark darunter rühren, Eischnee unterheben.
- Tränkflüssigkeit: Wein erwärmen, Zucker darin auflösen. Mit dem Rhabarbersaft verrühren.
- Löffelbiscuit in Gläser oder Form legen, mit Flüssigkeit beträufeln. Den Kompott darüber verteilen und mit der Quarkcrème abschliessen.
- Zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.
- Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.