

Erdbeer-Tiramisu mit Rhabarber

für 4 - 6 Personen

Zutaten:

125 g Erdbeeren

Saft von 1 Zitrone

100 g Zucker

1 Stange Rhabarber

100 g Sahne

1 Blatt Gelatine

2 Eier

250 g Mascarpone

4 EL Amaretto

12 Löffelbiskuits

2 Tassen kalter Kaffee oder 2 doppelte Espressi



(C) ZS Verlag/ Stefan Braun

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte davon mit dem Zitronensaft und 40 g Zucker fein pürieren. Durch ein Sieb streichen. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden.
2. Den Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke (3 x 1 cm) schneiden. Den Rhabarber mit dem Erdbeermark aufkochen, vom Herd nehmen, weich ziehen und auskühlen lassen.
3. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker aufschlagen. Die Eigelbe mit dem Mascarpone verrühren. Den Amaretto erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Zu der Mascarpone-Masse geben und unterrühren. Die geschlagene Sahne unterrühren und zum Schluss langsam das geschlagene Eiweiß unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.
4. Die Erdbeerscheiben unter die Rhabarber-Erdbeer-Masse heben. Die Biskuits in den Kaffee legen und kurz ziehen lassen, aber nur so lange, dass sie noch kross bleiben.
5. Mascarponecreme, Rhabarber-Erdbeer-Masse und Biskuit abwechselnd in vier bis sechs Gläser (Tumbler mit 200 ml Inhalt sind optimal) schichten. So lange fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Etwa 1 Stunde kühl stellen.
6. Wer mag, kann die Gläser noch mit einer halben Erdbeere garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.



Mehr Rezepte in
Hans Jörg Bachmeier: Streetfood für Feinschmecker

