Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Fruchtiges Rezept mit perfekt kombinierten Zutaten: Das Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu wird mit Orangenlikör, Eierlikör und Vanillezucker verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h

Zutaten

100 g	Biskotten
4 cl	Orangenlikör
260 g	Rhabarber
260 g	Erdbeeren
50 ml	Erdbeersirup
50 g	Zucker
1 Handvoll	Erdbeeren (zum Verzieren)
1 Handvoll	Pistazien (zum Verzieren)

Für die Creme

500 g	Mascarpone
240 g	Topfen
4 cl	Eierlikör
2 EL	Vanillezucker
50 g	Zucker

Zubereitung

1. **Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu** ein Drittel der Biskotten in hohe Dessertgläser füllen und großzügig mit Orangenlikör beträufeln. Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Erdbeeren halbieren oder vierteln und Rhabarber in kleine Stücke schneiden.

2. Rhabarber mit Sirup und etwas Wasser in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und dann 5-10 Minuten garen. Erdbeeren und etwas Zucker hinzufügen, vom Herd nehmen. Die Obstmischung abkühlen lassen.

3. Die Hälfte der Obstmischung auf die Biskotten geben. Mascarpone, Topfen, Eierlikör, Zucker und Vanillezucker zu einer Creme verrühren und die Hälfte auf dem Obst verteilen. Glatt streichen, dann wieder abwechselnd Biskotten, Obst und Creme in die Gläser schichten. Das fertige Tiramisu kühl stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren und gehackten Pistazien bestreuen.

Tipp

Zu dem Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu schmeckt ein lieblicher Sekt oder Prosecco.