

Rhabarber-Tiramisu ohne Ei

swissmilk

Zutaten

5 Portionen

Form von 21x28 cm

Rhabarberkompott:

500 g Rhabarber, gerüstet, gewürfelt

150 g Zucker

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

200 g Löffelbiskuits

Crème:

250 g Bio Suisse Mascarpone

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Bio Suisse Quark

2,5 dl Bio Suisse Rahm, steif geschlagen

Schokoladen- oder Kakaopulver zum Bestäuben



Zubereitung

Zubereiten: 45min

Auf dem Tisch in: 45min

1. Rhabarberkompott: Rhabarber, Zucker, Zitronenschale und -saft aufkochen, zugedeckt knapp weichkochen, auskühlen lassen.
2. Crème: Alle Zutaten mischen.
3. Formboden mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen, mit der Hälfte des Kompotts und der Crème bedecken. Restliche Löffelbiskuits darüberlegen. Mit Rhabarberkompott und Mascarponecrème abschliessen.
4. Vor dem Servieren das Tiramisu mit Schokoladen- oder Kakaopulver bestäuben.

Das Rhabarber-Tiramisu lässt sich zugedeckt 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Tiramisu vor dem Servieren 2-3 Stunden zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen, so werden die Löffelbiskuits weich und saftig.

1 Portion enthält: Energie: 3010kJ / 719kcal, Fett: 36g, Kohlenhydrate: 82g, Eiweiss: 15g