

Rhababertiramisu

Kochkunstwerk • Theresia Hashemi • Krumwiesenweg 2b
94234 Viechtach • kochkunstwerk@gmail.com • 01715209351
www.kochkunstwerk.com

Erstellt von Theresia Hashemi



Zutaten für 4 Personen:

Rhababertiramisu:

180 g Rhabarber (200 g mit Schale)
2 EL Himbeersirup
150ml Wasser
2 EL brauner Zucker
1 TL Stärke

150 g Quark
200 ml Sahne
1 Pckg. Vanillezucker
Zitronenschale von einer Zitrone
15 g Puderzucker

25 g Mandeln geröstet und gemahlen
25 g Mehl
2 Eier
100 g Zucker
20 g Puderzucker



Zubereitung:

Rhababertiramisu:

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, das Mehl darüber sieben und mit den gemahlenden Mandeln unterheben. Die Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech längsförmig aufspritzen. Den Puderzucker darüber sieben und alles bei leicht geöffneter Tür bei 100 °C für 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Rhabarber putzen und schälen, die Schalle mit 50 ml Wasser und mit 1 EL braunen Zucker kochen bis Sie Rosa ist, dann ab sieben. Auskühlen lassen.

Den Rhabarber würfeln, in einen Topf 1 EL braunen Zucker schmelzen lassen Rhabarber dazu geben und mit dem restlichen Wasser ablöschen und sehr leicht weiter garen lassen bei milder Hitze. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren. Den Rhabarber kurz aufkochen lassen Stärke einrühren, schnell abbinden und sofort vom Herd nehmen in eine Schüssel um füllen und mit dem Himbeersirup abschmecken.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit der Zitrone und dem Puderzucker glattrühren, die Sahne unterheben.

In Dessertgläsern zuerst den Löffelbiskuit geben danach etwas von der Creme darauf geben und anschließend das Kompott darüber geben. Abwechselnd schichten und aufteilen bis die Masse aufgebraucht ist mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

Schwierigkeitsgrad:



Für meinen Ofen:
Heiß werden lassen Stufe
9. Fisch ausbacken auf
Stufe 7.

Zubereitungszeit:

15 Minuten



wünscht euch viel Spaß beim Nach
Kochen!
deine Theresia