

Erdbeer- Rhabarber Tiramisu (8 Personen)

1500 g Rhabarbern, geschält in Stücken

250 g Zucker

2 dl Wasser

2 EL Zitronensaft

Rum

Biskuitboden

300 g Rahmquark

500 g Mascarpone

500 g Erdbeeren, in Scheiben

Rhabarbern schälen in Stücke schneiden und mit Zucker, Wasser und Zitronensaft zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, kühlen. Ca. 2 dl Rhabarbersaft auffangen, beiseitestellen.

Boden einer Gratinform mit Biscuitboden abdecken.

Rum (ca. 10EL?) in den Rhabarbersaft geben und den Biscuit befeuchten (max. ein Drittel des Saftes dafür verwenden)

Die Hälfte des Rhabarberkompotts darauf verteilen.

Quark, Mascarpone und beiseitegestellten Rhabarbersaft gut verrühren.

Die Hälfte dieser Quarkmasse auf dem Rhabarberkompott verteilen.

Restlichen Biscuit in kleinere Stücketeilen und auf die Quarkmasse drücken

Rhabarberkompott und Quarkmasse darauf verteilen.

Erdbeeren in Scheiben schneiden und damit die Oberfläche abdecken.

2 Stunden kühl stellen