

Rhabarber-Tiramisu

🕒 30 Min. + 1 Std. kühl stellen

Für eine Form von ca. 2½ Litern

800 g Rhabarber
120 g Zucker
1 dl Grenadinesirup

Rhabarber schälen, in ca. 1½ cm grosse Stücke schneiden, mit Zucker und Sirup in einer Pfanne mischen, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. knapp weich köcheln, auskühlen.

4 dl Vollrahm
400 g Crème fraîche
4 EL Zucker

Rahm mit Crème fraîche und Zucker steif schlagen.

300 g Butterguetzli
(z. B. Petit Beurre)

4 Guetzli zerbröckeln, beiseite stellen. Restliche Guetzli, ¾ Rhabarberkompott und Rahmmasse abwechselungsweise in die Form schichten. Tiramisu zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Restliches Rhabarberkompott absieben, mit den beiseite gestellten Guetzli auf dem Tiramisu verteilen. Abgeseihten Saft dazu servieren.

Portion (¼): 648 kcal, F 41g, Kh 64g, E 5g

TIPP

Tiramisu mit fein geschnittener Zitronenmelisse oder Verveine verzieren.

Lässt sich vorbereiten

Tiramisu ca. 12 Std. im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Restliches Rhabarberkompott und beiseite gestellte Guetzli kurz vor dem Servieren auf dem Tiramisu verteilen.

