

Rhabarber-Tiramisu

Für 4-6 Personen

13-15 Löffelbiskuits	4-6 EL Amaretto	500 g Rhabarber
18 l Traubensaft	3 EL Zitronensaft	100 g Zucker
1 Pack. Vanille-Puddingpulver	250 g Mascarpone	300 g Naturjoghurt
3-4 EL Zucker	1 Becher Sahne	2 EL gehobelte Mandeln
$\frac{1}{2}$ EL Butter	$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker	

Eine rechteckige Auflaufform mit 8-10 Löffelbiskuits auslegen und mit Amaretto beträufeln. Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit Traubensaft, Zitronensaft und 100 g Zucker in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen. Das Vanille-Puddingpulver mit etwas Traubensaft anrühren und den weich gekochten Rhabarber damit binden. Das Kompott lauwarm auf die Löffelbiskuits füllen und gleichmäßig verteilen.

Mascarpone und Joghurt mit 3-4 EL Zucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Creme auf der Rhabarberschicht gut verteilen und glatt streichen. Die gehobelten Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten. 5 Löffelbiskuits zerbröseln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brösel anrösten. Etwas braunen Zucker und die gerösteten Mandeln hinzufügen. Die Brösel abkühlen lassen und auf das Tiramisu streuen. Das Rhabarber-Tiramisu für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und kalt servieren.

Rainer Sass am 21. Juli 2019