

Confiture de Vivre



Tiramisu von Erdbeeren und Rhabarber

23

Ingredienzen für 4 Personen:

- 100 g Cantuccini
- 3 Stangen Rhabarber
- 500 g Erdbeeren
- 1 Vanilleschote
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Esslöffel Rohrzucker
- 100 ml Rivesaltes, Banyuls oder anderen
Vin Doux Naturel
- 1 Becher Mascarpone
- 100 g Joghurt (Natur)
- 50 g geriebene dunkle Schokolade (mind.
70% Kakaoanteil)

Den Rhabarber und Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf aufsetzen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und beides in den Topf geben (die Stange wird später entfernt, aber darin sitzen besonders viele Aromaten). Den Vanillezucker und den Zucker dazu geben und alles einkochen. Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern. Dann auf 4 Gläschen aufteilen.

Die Früchte zum Abkühlen beiseite stellen. Die Mascarpone mit dem Joghurt verrühren, bei Bedarf noch etwas Zucker hinzufügen. Nun den Rivesaltes auf die Cantuccini gießen. Die Früchte darauf geben. Auf die Früchte die Crème darauf verteilen.

Die Schokolade raspeln und dann auf die Crème streuen. Noch mal kalt stellen.

Zur Deko bei Bedarf ein Cantuccino auf das Tiramisu geben. Fertig!

Guten Appetit!

