Erdbeer-Tiramisu mit Rhabarber

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Rhabarber	500 g
Zucker	90 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronensaft	1 TL
Erdbeeren	200 g
Minze, frisch	10 g
Schlagsahne	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Joghurt, natur	200 g
Haferkekse	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel

1. Rhabarber-Erdbeer-Kompott
Schäle den Rhabarber und schneide ihn in kleine Stücke. Gib ihn gemeinsam mit 1 EL Zucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft in einen Topf und lasse ihn unter Rühren bei mittelhoher Hitze 10 Minuten köcheln. Schneide die Erdbeeren grob und gib sie dazu. Lasse sie etwa eine Minute mitkochen und zerstampfe sie etwas, so färbt sich das Kompott schön rot. Fülle das Kompott um und lasse es abkühlen.

Tipp: Anstelle von Rhabarber kannst du auch Äpfel oder Pfirische verwenden.

2. Minzcreme
Minze waschen, trockenschütteln und ca. 16 Blättchen abzupfen. Zerdrücke 10 Minzblätter in der Handfläche, sodass die ätherischen Öle freigesetzt werden. Zermahle sie mit 80 g Zucker in einem Hochleistungsmixer oder einer Gewürzmühle. Schlage die Sahne steif, rühre den Quark, Joghurt und Minzzucker ein und stelle die Creme kalt.

Tipp: Falls du keinen Hochleistungsmixer und auch keine Gewürzmühle hast kannst du Puderzucker verwenden.

3. Fülle das Dessert in Gläser
Hacke die Haferkekse grob und fülle sie in Dessertgläser ein. Lasse etwa 2 EL übrig. Halbiere die Erdbeeren. Fülle die Creme in einen Spritz- oder Gefrierbeutel und fülle sie damit auf die Kekse. Gib das Kompott darüber, dekoriere die Desserts mit den Erdbeeren, übrigen Minzblättern und Keksen. Stelle das Dessert für 2 Stunden in den Kühlschrank. Viel

Tipp: Anstatt Haferkeksen kannst du auch Löffelbiskuit verwenden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	11 g