



Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu

Zutaten für 6 Gläser (ca 100ml)

180 g	Cantuccini
250 g	Rhabarber
350 g	Erdbeeren
1 TL	Vanilla Bean Paste (je nach Geschmack auch mehr)
1EL	Rohrzucker mit Thaiti Vanille
140 ml	Vin Santo
1Becher	Mascarpone (250g)
100 g	Joghurt (Natur)
50 g	geriebene dunkle Schokolade (mind.70% Kakaoanteil) oder Schokoraspel

Zubereitung:

Den Rhabarber und die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf aufsetzen. Die Vanilla Bean Paste den Vanillezucker und den Zucker dazu geben und alles einkochen. (ca 6-8 Min.) Rhabarber sollte sich leicht zerdrücken lassen.

Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern. Dann auf 6 Gläschen aufteilen.

Die Früchte zum Abkühlen beiseite stellen. Die Mascarpone mit dem Joghurt verrühren.

Nun den Vin Santo auf die Cantuccini gießen. Die Früchte darauf geben. Die Crème über die Früchte verteilen (Damit es etwas schöner aussieht, kann man mit einem Sahnespritzbeutel arbeiten.)

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

Zur Deko bei Bedarf ein Cantuccino auf das Tiramisu geben.

Fertig!

Geschmack erleben.