



## Rhabarber-Erdbeer-Tiramisu

### Zutaten (kleine Auflaufform)

300 g Rhabarber geputzt

300 g Erdbeeren

1 EL Zucker

Ca. 8-10 Biskotten

Saft von ½ Orange

Optional: 1 EL Rum

250 g Mascarpone

250 g Magertopfen

2 EL Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

Minze, Kakaopulver, frische Erdbeeren



### Zubereitung

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Den Rhabarber waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mit dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Erdbeeren zufügen und 2 bis 3 Minuten weiter garen. Abkühlen lassen.

Die Form mit Biskotten auslegen. Orange auspressen, Orangensaft und evtl. Rum darüberträufeln. Die Biskotten ca. 10 Minuten durchziehen lassen. Das Kompott auf den Biskuits verteilen. Mascarpone mit Topfen und Zucker verrühren und auf das Kompott streichen. 1-2 Stunden kalt stellen.

Mit frischer Minze, Kakaopulver und frischen Erdbeeren garnieren.