

# Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

Für eine Form von ca. 1½ Litern

---

**850 g Rhabarber**, geschält, in Stücken  
(ergibt ca. 600 g)

**100 g Zucker**

**1 dl Wasser**

**1 EL Zitronensaft**

---

**200 g dunkle Schokolade**, in Stücken

**180 g Löffelbiskuits**

---

**250 g Magerquark**

**250 g Mascarpone**

---

**250 g Erdbeeren**, in Scheiben

**2 EL Puderzucker**

**1 EL Zitronensaft**

**einige Pfefferminzblätter** zum  
Verzieren

1. Rhabarber mit Zucker, Wasser und Zitronensaft zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, auskühlen. Ca. 1 dl Rhabarbersaft auffangen, beiseite stellen.
2. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits in der Form verteilen. Die Hälfte der flüssigen Schokolade darübergießen, ca. 5 Min. kühl stellen. Die Hälfte des Rhabarberkompotts darauf verteilen.
4. Quark mit Mascarpone und beiseite gestellten Rhabarbersaft gut verrühren. Die Hälfte der Quarkmasse auf dem Rhabarber verteilen, restliche Biskuits darauflegen, restliche Schokolade darübergießen, nochmals ca. 5 Min. kühl stellen. Rhabarberkompott und Quarkmasse darauf verteilen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
5. Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft mischen, auf die Quarkmasse verteilen, verzieren.

