

## Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

### Zutaten für 8 Personen:

350 g Erdbeeren  
400 g Rhabarber  
100 g Zucker  
500 g Mascarpone  
4 EL Zucker  
1 Zitrone, Abrieb  
150 g Löffelbiskuits  
200 ml kalter Espresso  
4 EL Amaretto  
2 EL Kakaopulver



### Zubereitung:

Die Erdbeeren und den Rhabarber waschen und vierteln. Mit Zucker marinieren.

Den Zucker mit dem Mascarpone verrühren und die Zitronenschale zufügen.

Die Hälfte des Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache Form legen. Den Espresso und den Amaretto mischen und die Hälfte davon über die Biskuits träufeln.

Die Hälfte der Mascarponecreme auf die Löffelbiskuits streichen und mit den marinierten Früchten schichten. Das Ganze wiederholen und die übrige Creme auf der obersten Schicht verteilen.

Tiramisu ca. 3 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

---

---

---

---

---