



Ein locker leichtes Dessert. Das klassische Tiramisu in einer sommerlichen Variante. Die Kombination aus säuerlichem Rhabarber, fruchtig süßen Erdbeeren und frischer Minze ist einfach ein Traum. Die Haferkekse sorgen für den nötigen Biss und können ganz nach Belieben ausgetauscht werden, so könnt ihr die Nachspeise auch ganz leicht glutenfrei zubereiten.



Zubereitungszeit

20 Minuten

Kühlzeit

2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT

Schäle den Rhabarber und schneide ihn in kleine Stücke. Gib ihn gemeinsam mit dem 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.

MINZCREME

Zerdrücke die Minzblätter in der Handfläche, sodass die ätherischen Öle freigesetzt werden. Zermahle sie mit dem 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.

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, Minzblättern und übrigen Keksen. Stelle das Dessert für 2 Stunden in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT:

- 500 g** Rhabarber (geschält)
- 1 EL** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 200 g** Erdbeeren

MINZCREME:

- 16** Minze (Blätter)
- 80 g** Zucker
- 200 g** Sahne
- 250 g** Quark
- 200 g** Joghurt (3,5 %)

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 200 g** Haferkekse
- 3** Erdbeeren
- 6** Minze (Blätter)