

Erdbeer-Tiramisu



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

300 g Erdbeeren
(oder 3–4 Stangen Rhabarber)
Saft und Abrieb von ½ Zitrone
(heiß abgewaschen)
¼ Bund Minze
100 ml Wasser
80 g Honig
1 TL Maisstärke
–
300 g naturbelassener Frischkäse
100 g Crème fraîche
100 g Butterkekse
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
–
Minzblätter für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdbeeren (oder alternativ den Rhabarber schälen und) klein würfeln und zusammen mit Honig, Zitronensaft, sowie Wasser in einen Topf geben und für 15–20 Minuten einkochen.
2. Danach mit etwas Stärke abbinden und auskühlen lassen – anschließend mit frisch gehackter Minze verfeinern.
3. In der Zwischenzeit Frischkäse, Crème fraîche, Vanillinzucker, Zucker, Zitronenabrieb und eine Prise Salz zu einer glatten Creme verrühren.
4. Die Butterkekse zu groben Krümeln zerkleinern und abwechselnd mit der Creme und dem abgekühlten Erdbeerkompott in Gläser schichten.
5. Zum Schluss noch einmal für mindestens eine Stunde kalt stellen und mit einer Extraportion Erdbeerkompott und dekoriert mit Minzblättern servieren.



Tipp:

Damit sich im Kompott keine Klümpchen bilden, die Stärke einfach mit einigen Tropfen kaltem Wasser mischen und erst dann unter die heiße Flüssigkeit rühren.