

Erdbeer-Rhabarber-Tirami sù

Biscuitboden

175 g feines frisch gemahlene Weizen- oder Dinkelmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Vanillepulver
Abgeriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
50 ml Wasser
100 g Honig
4 Eigelb
4 Eiweiss

Mehl, Backpulver, Vanille und Salz mischen.

In einer grossen Schüssel Wasser, Hälfte des Honig und Eigelb 10 Minuten schaumig schlagen, bis sich die Masse hell färbt und das doppelte Volumen erreicht. In einer anderen Schüssel Eiweiss und restlichen Honig steif schlagen. Mehlmischung und Eiweiss abwechselnd unter die Eigelbmasse heben. Nur das nötigste rühren.

Tortenform mit 22-24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und 15 Minuten bei 220°C backen. Auskühlen lassen und in der Mitte durchschneiden.

Rhabarberkompott

500 g Rhabarber
5 EL Rohrzucker
1 TL Vanillezucker
2 EL Wasser

Rhabarber in Würfel schneiden, mit restlichen Zutaten bei kleiner Hitze weich kochen. 1 dl Flüssigkeit wegnehmen. Diese mit 4 EL Grand-Marnier oder Maraschino parfümieren. Kompott auskühlen lassen.

Erdbeerkompott

300 g Erdbeeren
2 EL Birnel

Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit Birnel mischen.

Einige Erdbeeren zum Garnieren auf die Seite stellen.

Mascarpone-Quark-Creme

4 Eier
4 EL Rohrzucker
250 g Mascarpone
250 g Quark

Eier und Zucker bei hoher Stufe rühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone und Quark glattrühren und mit Eimasse mischen.

Halben Tortenboden in eine passende Schüssel geben oder mit Tortenring umschliessen. Mit der Hälfte der Rhabarberflüssigkeit beträufeln. Das Rhabarberkompost auf Boden verteilen, die Hälfte der Mascarpone-Quark-Creme darüber verteilen. Anderen Tortenboden darauf legen und mit restlicher Rhabarberflüssigkeit tränken. Erdbeeren ohne Saft über den Boden verteilen. Mit Mascarpone-Quark-Creme decken und glattsteichen. Mind. 1 Stunde in Kühlschrank stellen.

Zum Servieren mit Erdbeeren und Zitronenmelisseblätter dekorieren.

Wer auf die Eimasse verzichten will rührt Mascarpone, Quark und Zucker mit 100 ml Rahm glatt.

Renate Lorenz, Thun

