

Rhabarber-Joghurt-Tiramisu im Glas

🕒 40 Minuten

🕒 15-20 Minuten

🍴 2 Portionen

Zutaten

Für das Rhabarberkompott:

1 Vanilleschote
250 g Rhabarber (TK)
25 g Zucker
100 ml Wasser

Für die Creme:

1 Bio-Zitrone
200 g Griechischer Joghurt (10 % Fett)
300 g Mascarpone (80 % Fett)
2 EL Puderzucker

Sonstiges:

1 Stiel Minze
6 Riegel Yogurette®
100 g Amarettini



Utensilien

Brett, Messer, Topf, Herd, Reibe, Schüssel, Schneebesen, 2 Gläser (à ca. 200 ml)

Zubereitung

- Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Vanillemark, -schote, Rhabarber, Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen und 15–20 Minuten köcheln lassen. Kompott auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit für die Creme Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, die Schale fein abreiben und mit Joghurt, Mascarpone und Puderzucker verrühren.
- Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Yogurette® in kleine Stücke schneiden. Amarettini grob zerbröseln und mit Kompott, Yogurette® und Creme abwechselnd in Gläsern schichten. Mit Kompott abschließen und mit Minze garnieren.

Tipp: Um das Kompott schneller auskühlen zu lassen, dieses einfach auf ein großes flaches Blech geben.