Rhabarber-Mascarpone-Dessert

Fruchtiges Schichtdessert mit gerösteten Zimt-Bröseln, Rhabarberkompott und eine feinen Mascarpone-Creme

4

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

- 80 g Löffelbiskuits
- 2 EL Butter
- Etwas Zimt (ca. 1 Messerspitze)
- 300 g Rhabarber
- 100 g Gelierzucker (3:1)
- 1 TL Vanille-Extrakt (oder Mark einer Vanilleschote)
- 2 EL Johannisbeer-Gelee
- 1 Sternanis (optional)
- 200 g Mascarpone

Saft von ½ Zitrone
30-40 g Puderzucker (je nach Geschmack)
100 g Sahne

ZUBEREITUNG

1. Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerbröseln. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Keksbrösel darin goldbraun anrösten und mit Zimt verfeinern. Die Brösel zur Seite stellen.
2. Den Rhabarber putzen, die Fäden abziehen und in kleine Rauten schneiden. In eine Schüssel geben und mit dem Gelierzucker mischen. Für ca. 15-20 Minuten stehen lassen.
3. Anschließend die Rhabarberstücke in ein Sieb geben, dabei den Saft aber auffangen! Den Saft mit Vanille, Johannisbeer-Gelee und Sternanis aufkochen. Die Rhabarber-Rauten dazugeben mit ca. 3 Minuten mitdünsten lassen. Sternanis herausnehmen und das Kompott abkühlen lassen.
4. Mascarpone mit Zitronensaft und Puderzucker glattrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
5. 4 Gläser bereitstellen und die Komponenten in folgender Reihenfolge schichtweise einfüllen: Keksbrösel, Kompott, Creme (das Ganze wiederholen). Als Deko etwas Kompott und einige Keksbrösel verwenden.
6. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und danach genießen.