

Tiramisu med rabarber, hallon och apelsin



Recept för sex personer

Tillbehör

Kompott

300 g skivade rabarber
1 dl hallon
1 dl strösocker
2 msk färskpressad citronjuice
1 krm vaniljpulver

Krä

2 äggulor
250 g mascarpone
1 krm vaniljpulver

Maräng

2 äggvitor
3/4 dl strösocker

Kex

1 dl färskpressad apelsinjuice
2 msk apelinlikör (Cointreau)
10 savoiardikex

Till servering

Färska hallon

Beredning

Kompott

Lägg skivade rabarber, hallon, strösocker, färskpressad citronjuice och vaniljpulver i en kastrull.
Koka upp och låt småkoka utan lock på medelvärme till en fast kompott, 10-15 minuter. Rör då och då.
Låt kallna helt.

Krä

Vispa äggulor, mascarpone och vaniljpulver till en slät kräm med en elvisp.

Maräng

Vispa äggvitor till ett vitt skum med elvisp.
Tillsätt strösocker, lite i taget, och försätt vispa till en fast maräng. Rör ner mascarponekrämen.

Kex

Blanda färskpressad apelsinjuice och apelsinlikör.
Doppa savoiardikex i juicen.

Till servering

Varva kompott, kex och mascarponekräm i sex glas.
Servera med färska hallon.
Stör ev. över rostad vit choklad.