



©delizie d'Amelia

## Mascarpone-Creme mit Rhabarberkompott

### Zutaten

**5 – 6 Dessertschalen  
oder mehrere kleine Fingerfoodbehälter**

300 Gramm Rhabarberwürfel

3 EL Zucker

1 Kfl Vanillezucker

2 EL Wasser

2 EL Grand Marnier, nach Belieben

2 Eigelbe

3 EL Zucker

250 Gramm Mascarpone, Natur

2 Eiweiss, steif

100 Gramm Löffelbiskuit,

Einblätter oder Erdbeeren zum Dekorieren

### Zubereitung

Den Rhabarber mit dem Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Pfanne weichkochen. Nach dem Kochen den Kompott in ein Sieb geben und den Saft auffangen. Kompott und Saft erkalten lassen.

Der Saft wird für das Tränken der Löffelbiskuits verwendet. Wer möchte, kann noch Grand Marnier dazu geben.

Eigelb, Zucker und Mascarpone in einer Schüssel glatt rühren.

Eiweiss zu Schnee schlagen. Sorgfältig unter die Mascaronemasse heben.

Dessertschalen mit 2 Löffelbiskuits auslegen. Mit Rhabarbersaft tränken. Kompott darauf verteilen und mit Creme füllen.

Creme mindestens eine Stunde kühl stellen. Mit Erdbeeren oder Minzblätter dekorieren.

