

RADIO SALÜ**101,7**

RADIO SALÜ Küchenchef-
Show mit Uwe Zimmer, immer
sonntags ab 10 Uhr.

Weißes Schokoladen Tiramisu mit Erdbeeren und Rhabarber

Zutaten fur 4 Personen:	
500 g Erdbeeren	200 g weiße Kuvertüre
300 g gedünsteter Rhabarber	200 ml Schlagsahne
4 EL Zucker	4 Brownies oder Schokoladenkuchen
5 EL Orangenlikör	Espresso

Zubereitung:

Karamellisieren sie Zucker in einer Pfanne, geben die geviertelten Erdbeeren und Rhabarber in die Pfanne, ganz kurz andünsten.

Mit einem Schuss Orangenlikör ablöschen und dann beiseite stellen.

Fur die weiße Schokoladencreme weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, lauwarm abkühlen lassen und jetzt ziehen Sie geschlagene sahn unter die geschmolzene weiße Schokolade.

Schneiden Sie Brownies oder Schokoladenkuchen in Scheiben, legen auf Teller jeweils eine Scheibe, beträufeln die mit Espresso.

jetzt von den Erdbeeren und Rhabarber drüber, nochmal eine Scheibe Kuchen und etwas Espresso und obendrauf einen guten Löffel von der weißen Schokoladencreme.