

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

WeiÙes Schokoladen Tiramisu mit Erdbeeren und Rhabarber

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Erdbeeren	200 g weiÙe 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.

Für die weiÙe Schokoladencreme weiÙe Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, lauwarm abkühlen lassen und jetzt ziehen Sie geschlagene sahn unter die geschmolzene weiÙe 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 weiÙen Schokoladencreme.