

# Tiramisu med rabarber



90 min. 355 kcal SteviaSweet Crystal

## Fremgangsmåde

Begynd at forberede tiramisuen med de braiserede rabarber og mandelcrumblen. Ælt mandelcrumblen til en jævn smuldrende blanding. Kom bagepapir på en bageplade og fordel mandelcrumblen på den. Bag den ved 160 °C i 15 - 20 minutter, og rør rundt i den af og til. Lad den køle af.

Skær rabarberne i stykker på et par centimeter i længden. Lad ingredienserne koge op, tilsæt rabarber og lad det hele simre i 5 minutter eller til rabarberne bliver bløde. Sigt blandingen og tag rabarberne fra. Gem dem til senere brug

Skil æggeblommerne fra hviden. Pisk æggehviderne til tykt skum. Bland SteviaSweet Crystal i æggeblommerne og pisk dem skummende. Tilsæt mascarponeosten til æggeblommeskummet Vend forsigtigt æggehvideskummet i.

Bland ingredienserne til tiramisuen. Gem ¼ af mandelcrumblen og de braiserede rabarber til pynt. Strø mandelcrumble i bunden af nogle serveringsglas. Fugt mandelcrumblen med en spiseskefuld rabarber. Kom rabarberstykker oven på mandelcrumblen og fyld serveringsglasset op med pisket mascarpone. Sæt tiramisuen i køleskabet og lad den køle i 30 minutter før serveringen. Pynt med den resterende mandelcrumble og rabarberstykker.

Tiramisuen kan også laves en dag i forvejen.

## Ingredienser til 6 portioner

### Braiserede rabarber

200 g	rabarber
250 ml	vand
40 g	SteviaSweet Crystal
1/2	saft og skræl fra en halv citron
2	friske rosmarinkviste

### Mandelcrumble

50 g	smør ved stuetemperatur
20 g	SteviaSweet Crystal
1 dl	mel
1/2 dl	mandelmel
1/2 dl	kokosflager

### Pisket mascarpone

2	æg
20 g	SteviaSweet Crystal
250 g	mascarponeost

## Næringsværdi per portion

355	kcal
1492	kJ
8	g Protein
9	g Kulhydrater
32	g Fedt