Tiramisu raparperista

Aineet: 12 tiramisukeksiä (savoiardi)
Täyte:
4 dl raparperinpaloja
0,5 dl vettä
sokeria
(2 rkl tummaa rommia tai mantelilikööriä)
100 g maustamatonta kevyttuorejuustoa
2 dl kuohukermaa
1 tl vaniljasokeria

Valmistus: 1. Kiehauta raparperinpaloja vesitilkassa, kunnes palat pehmenevät. Mausta sokerilla ja anna jäähtyä. Lisää mausteeksi vielä tilkka vahvaa alkoholia, jos haluat.

2. Vatkaa kerma vaahdoksi. Notkista tuorejuusto ja sekoita joukkoon kermavaahto. Mausta sokerilla ja vaniljasokerilla.

3. Lado tarjoiluastiaan kerros tiramisukeksejä ja lusikoi niille raparperihilloketta. Levitä päälle tuorejuustoseosta. Tee samanlaisia kerroksia, kunnes kaikki aineet on käytetty.

4. Anna vetäytyä jääkaapissa pari tuntia, jotta keksit mehustuvat. Sirottele pinnalle kookoshiutaleita ja koristele yrtinoksilla.

Pinnalle:

kookoshiutaleita

mintun- tai sitruunamelissan oksia