

Tiramisu mit Rhabarber

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

60 g	Butter
1 Prise	Kakaopulver (ev. Nüsse caramelisiert)
40 St.	Löffelbiskuit
½ kg	Rhabarber
500 ml	Wasser
150 g	Zucker

Zutaten für die Creme

250 g	Mascarpone
100 ml	Orangensaft
1 Becher	Schlagrahm
4 EL	Zucker



Zubereitung:

Für das fruchtige Rhabarber Tiramisu in einem Topf die Butter, den Zucker und die klein geschnittenen Rhabarber verrühren. Den Deckel auf den Topf setzen und die Masse weich köcheln lassen.

Danach die ausgekühlte Masse in einem Messbecher geben und bis zur 500 ml Markierung Wasser dazugeben. Anschliessend die Masse zu einem Mus verrühren.

Für die Creme in einer Schüssel den Schlagrahm, den Orangensaft, die Mascarpone und den Zucker verrühren.

Anschliessend den Boden einer gefetteten Auflaufform oder von Gläsern mit Löffelbiskuit belegen. Wenn Gläser verwendet werden, dann das Biskuit klein hacken und in die Gläser füllen. Danach wird etwas mehr als die Hälfte der Creme auf dem Biskuit verteilt und schön verstrichen bis eine glatte Oberfläche entsteht. Abschliessend wird das Rhabarbermus über die Creme gestrichen.

Einige Löffel der Creme als Abschluss auf die Rhabarbermasse streichen. Das Tiramisu wird dann für etwa 3 Stunden kaltgestellt. Vor dem Servieren das Tiramisu mit Nüssen oder dem Kakaopulver bestreuen.