

Rhabarber-Tiramisu

12 Portionen

Erntezeit für Rhabarber: April und Mitte Juni.

Tipp: Rhabarber geschält und geschnitten einfrieren, dann nicht aufzutauen, sondern gefroren verarbeiten.

500 g	Rhabarber (geputzt)
120 g	Zucker
250 g	Schlagsahne
250 g	Mascarpone
250 g	Joghurt
250 g	Quark
40 Stück	Löffelbiskuit



Rhabarbermus: Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker verrühren, 15 Minuten stehen lassen, anschließend 5 - 10 Minuten lang sanft köcheln bis er zu Mus zerfällt, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. (evtl. am Vortag)

Sahne steif schlagen.
Quark und Mascarpone mischen,
Joghurt unterheben,
Sahne unterheben,
Rhabarbermus mit der Masse vermengen.

Schichte die Rhabarber-Creme und die Löffelbiskuits abwechselnd in die Form.

Lass das Rhabarber-Tiramisu 8 - 12 Stunden durchziehen.

Dessert für mehrere Tage in zwei große Schüsseln füllen.