



# Rhabarber Tiramisu

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Das etwas andere Tiramisu mit einem Hauch Ingwer. Frühsommerlich, einfach und lecker

## Zutaten

- 500 g frischer Rhabarber
- 300 g Rührkuchen als Fertigprodukt oder Löffelbiskuits
- 300 g Mascarpone
- 300 g Bio-Quark
- Mark von 2 Vanillestangen
- 150 ml Orangensaft
- 75 g Zucker
- 40 g Puderzucker
- 2 Tl geriebenen Ingwer
- Abrieb einer ½ Orange

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Die Pistazien mit etwas Puderzucker in einer Stielpfanne, ohne Fett hellbraun karamellisieren, anschließend grob hacken.

### Schritt4

Den Rhabarber zunächst waschen und putzen, ev. Fäden ziehen und in 5 cm lange Stücke schneiden.

## **Schritt5**

Den Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen, Ingwer und Zitronenabrieb dazu geben.

## **Schritt6**

Etwas einkochen lassen und den Rhabarber dazu geben.

## **Schritt7**

5 - 6 min. leise bei geschlossenem Deckel köcheln, nicht zerfallen lassen. Abgießen, den Rhabarber auskühlen lassen.

## **Schritt8**

Den Fond „sirupartig“ reduzieren (Wird zum Beträufeln, tränken der Böden gebraucht)

## **Schritt9**

Der Aufbau:

## **Schritt10**

Den Quark mit der Mascarpone, Puderzucker und Vanillemark glatt verrühren. Den Rührkuchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

## **Schritt11**

Eine ausreichend große Kuchen - oder Auflaufform mit den Löffelbiskuits oder Rührkuchen als erste Schicht auslegen.

## **Schritt12**

Mit dem reduzierten Fond beträufeln und den Rhabarber verteilen.

## **Schritt13**

Dann folgt das Mascarpone Mousse.

## **Schritt14**

Den Vorgang wiederholen und mit einer letzten Crème Schicht beenden.

## **Schritt15**

Mit den karamellisierten Pistazien gleichmäßig bestreuen, wenigstens 2 Stunden kalt stellen.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** einfach, fruchtig, fröhlich, preiswert, Rhabarber, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rhabarber-tiramisu/>