



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, frühsommerlich, preiswert, Rhabarber, saisonal

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