

Rhabarber-Tiramisù ohne Eier

von schiggy

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

600 g Orangen	Rhabarber! geschält und in Stücken.
90 g Butter	
225 g Zucker	mit Butter in Pfanne heiss werden lassen, Rhabarber drin bei kleiner Hitze zugedeckt weich köcheln, auskühlen lassen.
1.0 cl Wasser	Mit etwas Amaretto auf insgesamt 0.9l (10Portionen) Volumen ergänzen.
375 g Ricotta	
375 g Mascarpone	
1.5 dl Orangensaft	
90 g Zucker	Ricotta, Mascarpone, Orangensaft und Zucker vermischen
3.0 Stück Löffelbiscuits (100g)	

Den Boden der vorbereiteten Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen. Die Hälfte des Rhabarbermuses in die Form geben, die Hälfte der Ricotta-Creme darübergeben, glattstreichen.

Die restlichen Löffelbiscuits darauf verteilen. Restliches Mus und dann die restliche Ricotta-Creme darübergeben, glattstreichen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben. Kann zugedeckt 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.