

## Fruchtiges Rhabarber-Tiramisu mit Orange

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

6 Stangen Rhabarber  
1 Esslöffel Espresso  
50 g brauner Zucker  
2 Esslöffel Puderzucker  
1 Orange  
12 Löffelbiskuits  
50 g Schokoladensplitter  
100 g Sahne  
280 g Mascarpone

### Besonderes Zubehör

4 Dessertgläser

lassen, bis die Stücke weich sind. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen.

- 2 -

Sahne steif schlagen. Orangenschale fein abreiben und Saft auspressen. Mit Mascarpone, Puderzucker und Espresso verrühren. Sahne unterheben.

- 3 -

Löffelbiskuits in Orangensaft tränken, halbieren und je 2 Hälften nebeneinander in Dessertgläser füllen. Etwas eingekochten Rhabarber und Mascarpone-Orange-Creme darauf verteilen. Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Mascarpone abschließen. Schokoladensplitter darüber verteilen.

Der Hosenknoopf spannt bereits, aber du kannst nicht aufhören. 12 Löffelbiskuit, 6 Rhabarberstangen und jede Menge Mascarpone-Orangen-Creme später, lehnen sich du und deine Lieben zufrieden auf dem Stuhl zurück und ihr wisst ganz genau - es war jeden Löffel wert.

- 1 -

Enden des Rhabarbers abschneiden, Stangen schälen und in Stücke schneiden. Mit Zucker in einen Topf geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln