

Ricotta



Die BB-Idee

Rhabarber-Tiramisù ohne Eier:

Für 6 Personen

Vorbereiten: Eine Form von ca. 1½ Liter mit Backpapier auslegen.

Rhabarbermus: **400 g roter Rhabarber**, geschält, in Stücken, mit **60 g Butter oder Margarine** und **150 g Zucker** in einer Pfanne mischen, zugedeckt bei kleiner Hitze weich köcheln, auskühlen. **2 Esslöffel Amaretto**, nach Belieben, darunterrühren, in einen Messbecher geben, mit Wasser auf 6 dl Flüssigkeit ergänzen.

Ricotta-Creme: **250 g Ricotta**, **250 g Mascarpone**, **1 dl Orangensaft** und **4 Esslöffel Zucker** mischen.

Einfüllen: Den Boden der vorbereiteten Form mit **ca. 100 g Löffelbiskuits** belegen. Die Hälfte des Rhabarbermuses in die Form geben, die Hälfte der Ricotta-Creme darübergeben, glattstreichen. **Ca. 100 g Löffelbiskuits** darauf verteilen. Restliches Mus und dann die restliche Ricotta-Creme darübergeben, glattstreichen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.

Servieren: Tiramisù mit dem Backpapier vorsichtig aus der Form heben, mit **Kakaopulver** bestäuben.

Lässt sich vorbereiten: Das Tiramisù ohne Eier kann 1 Tag im voraus zubereitet werden, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

