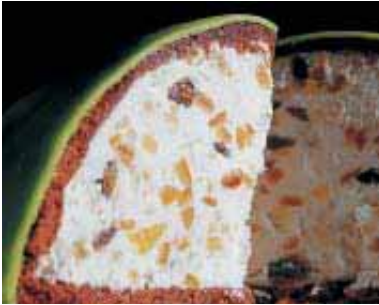


Ricotta



L'idée BB

Tiramisu à la rhubarbe sans œufs:

Pour 6 personnes

Mise en place: chemiser de papier à pâtisserie un moule d'env. 1½ litre.

Purée de rhubarbe: mélanger dans une casserole **400 g de rhubarbe rouge** épluchée, en morceaux, avec **60 g de beurre ou de margarine** et **150 g de sucre**, cuire à couvert à petit feu, laisser refroidir. Incorporer, selon goût, **2 c. à soupe d'amaretto**, verser dans un bol gradué, ajouter de l'eau pour obtenir 6 dl de liquide.

Crème à la ricotta: mélanger **250 g de ricotta**, **250 g de mascarpone**, **1 dl de jus d'orange** et **4 c. à soupe de sucre**.

Montage: tapisser le fond du moule préparé avec **env. 100 g de biscuits à la cuillère**. Verser la moitié de la purée de rhubarbe, couvrir avec la moitié de la crème à la ricotta, lisser. Répartir dessus **env. 100 g de biscuits à la cuillère**. Verser le reste de purée et de crème à la ricotta, lisser, mettre env. 3 heures à couvert au frais.

Présentation: soulever délicatement le tiramisu avec le papier à pâtisserie. Poudrer de **cacao**.

Pour gagner du temps: le tiramisu sans œufs peut se préparer 1 jour à l'avance, garder à couvert au réfrigérateur.

