

# Rhabarber-Tiramisu ohne Ei

von Ronja Nidecker

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019\\_DIVE\\_01/rhabarber-tiramisu-ohne-ei/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019_DIVE_01/rhabarber-tiramisu-ohne-ei/)

1.0 kg Rhabarber	Rhabarberkompott: Rhabarber, Zucker, Zitronenschale und -saft aufkochen, zugedeckt knapp weichkochen, auskühlen lassen.
300 g Zucker	
2.0 Stück Zitronen	BIO
4.0 Stück Löffelbiscuits (100g)	
500 g Mascarpone	
500 g Quark	
150 g Zucker	
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
5.0 dl Halbrahm	steif geschlagen
10 g Kakaopulver	zum Bestäuben