

Rhabarber-Tiramisu ohne Ei von Ronja Nidecker

Mengen für 45 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019_DIVE_01/rhabarber-tiramisu-ohne-ei/

4.5 kg Rhabarber	Rhabarberkompott: Rhabarber, Zucker, Zitronenschale und -saft aufkochen, zugedeckt knapp weichkochen, auskühlen lassen.
1.35 kg Zucker	
9.0 Stück Zitronen	BIO
18 Stück Löffelbiscuits (100g)	
2.25 kg Mascarpone	
2.25 kg Quark	
675 g Zucker	
9.0 Stück Vanillezucker (8g)	
2.25 Liter Halbrahm	steif geschlagen
45 g Kakaopulver	zum Bestäuben