

## Rabarbertiramisu & Moscato d'Asti

5 mooie roze stengels Rabarber (ongeveer 600 gram) | 275 gram Suiker |  
1 heel Ei | 2 Eidooiers | 1 eetlepel Poedersuiker | 350 gram Mascarpone |  
2 dl Room | 12 Lange Vingers | 2 eetlepels Kirschwasser |  
2 blaadjes Gelatine

- ☞ Was de rabarber, verwijder de uiteinden en snijd ze in kleine stukken
- ☞ Kook de rabarber in ongeveer 4 dl water met 200 gram suiker gaar
- ☞ Haal de rabarber uit het kookvocht en laat ze afkoelen tot goed koud
- ☞ Kook het vocht in tot ongeveer 2 dl en laat het vervolgens afkoelen
- ☞ Week de gelatine
- ☞ Klop van de eidooiers, heel ei en de poedersuiker in een kom een bleke, luchtige massa
- ☞ Klop ze vervolgens au-bain-marie warm tot 65°C, voeg mascarpone, kirschwasser en gelatine toe, spatel het geheel rustig onder elkaar en laat afkoelen
- ☞ Klop de slagroom met de overige 75 gram suiker tot bijna helemaal stijf
- ☞ Spatel de room onder het afgekoelde mascarpone-mengsel, let op de beide massa's moeten dezelfde temperatuur hebben voor het mooiste resultaat!
- ☞ Bedek een cakevorm met plasticfolie, laat ruim folie over de randen hangen
- ☞ Doop de lange vingers in het afgekoelde rabarbervocht en laat ze even uitlekken.
- ☞ Leg een laagje mascarponemassa in de vorm, plaats hierop in de lengterichting om en om: lange vingers en rabarber. Hierop een laagje mascarponemassa. Hierop om en om rabarber en lange vingers, wederom: Mascarponemassa, enz.
- ☞ Eindig altijd met een laagje Mascarponemassa!
- ☞ Dek het geheel af met de overige folie en laat het geheel minimaal 3 uur opstijven in de koeling, een nachtje is nog mooier
- ☞ Haal de tiramisu uit de vorm en snijd er mooie plakken van

Tip: Ook leuk te serveren bij uw high-tea!

Rabarber is een lastige groente om te combineren met wijn. Normaal gesproken hoeven we ons daar niet zo druk over te maken natuurlijk omdat het meestal als een bijgerecht wordt geserveerd. In dit geval willen we u toch een passend advies erbij geven; een Moscato d'Asti. Zoet genoeg om bij een dessert te passen en fris genoeg om de rabarber aan te kunnen. Lekker gekoeld serveren uiteraard.