

Tiramisù da rabarber



Per la massa:

40 biscutins
1 presa pulvra da cacau
250 grams mascarpone
1 dl suc d`oranscha
1 cup groma aschentada
4 tschaduns gronds zutger

Per la buglia da rabarber:

60 grams paintg
In mez kilo rabarber
150 grams zutger

1. Maschadar il rabarber, il paintg ed il zutger en ina chazzetta. Buglir enfin che la buglia è loma. Laschar vegnir fraid. Lura agiuntar aua u suc enfin a 6 dl.
2. Per la massa da mascarpone maschadar en ina stgadella il mascarpone, il suc d`oranscha, la groma aschentada ed il zutger.
3. Lura cuvrire il plaun dad ina furma da levantadas cun biscutins, agiuntar mez da la buglia da rabarber, e lura mez da la massa da mascarpone. Per la segunda stresa far il medem (anc ina giada biscutins, buglia e massa) metter a frestg 1-2 uras. Anc decorar cun il cacau e finì è il tiramisù da rabarber.

BUN APPETIT