

# Schnelles Rhabarber Tiramisu mit Eierlikör

## Zutaten

Für 4 Portionen:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
150 ml Rhabarbersaft  
Vanillezucker  
rote Lebensmittelfarbe  
250 g Mascarpone  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
4 EL Zitronensaft  
3 EL Zucker  
100 g Löffelbiskuit



## Zubereitung

Eine Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Saft mischen, mit Vanillezucker abschmecken, mit roter Lebensmittelfarbe einfärben und über die Löffelbiskuits gießen. Mascarpone mit Quark, Zitronensaft und Zucker verrühren, auf den getränkten Biskuits verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

[Link zum Rezept: Schnelles Rhabarber Tiramisu mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)