

# Tiramisù al rabarbaro



**Vi presentiamo oggi il classico dessert italiano in una versione primaverile con savoiardi all'arancia, mascarpone cremoso e composta agrodolce di rabarbaro!**

La stagione del rabarbaro parte tra l'inizio e la metà di aprile e questi gambi di colore rosso-verde vengono diligentemente trasformati in torte, marmellate e simili. Poiché è spesso usato nei piatti dolci e si trova di frequente nel reparto della frutta nei supermercati, a volte può sorgere confusione. Ma no, il rabarbaro non è un frutto, ma un ortaggio. E proprio come per gli asparagi, la stagione termina il 24 giugno di ogni anno, in modo che la pianta abbia abbastanza tempo per rigenerarsi.

A proposito, il rabarbaro non deve essere consumato crudo, perché in questo stato contiene molto acido ossalico non digeribile. Quindi i deliziosi gambi vengono naturalmente cotti anche nell'attuale ricetta Denner. Buon divertimento con la preparazione e buon appetito!

- 500 g di rabarbaro, pelato e tritato grossolanamente
- 80 g di zucchero
- 50 ml di acqua
- 2 bustine di zucchero vanigliato da 8 g ciascuna
- 1 cucchiaio di maizena (opzionale)
- 300 g di mascarpone
- 100 g di yogurt naturale
- 1-2 cucchiaini di succo di limone
- 100 g di savoiardi
- 1,3 dl di succo d'arancia
- Un po' di cacao in polvere

1. Lessare i cubetti di rabarbaro con lo zucchero, 50 ml di acqua e 1 bustina di zucchero vanigliato fino a quando non saranno morbidi. Se c'è troppo liquido, sciogliere 1 cucchiaio di maizena in pochissima acqua fredda e aggiungerlo al rabarbaro per addensare la salsa e scaldare brevemente. Togliere la padella dalla fonte di calore e lasciare raffreddare la composta di rabarbaro.
2. Mescolare il mascarpone con yogurt, succo di limone e 1 bustina di zucchero vanigliato.
3. Rompere i savoiardi a pezzetti e cospargere con il succo d'arancia.
4. Poi suddividere metà dei biscotti in quattro bicchieri. Versarvi sopra metà della composta di rabarbaro, poi sovrapporre metà della crema al mascarpone. Ripetere gli stessi passi con gli ingredienti rimanenti.
5. Mettere il tiramisù in frigorifero e cospargere con un po' di cacao in polvere prima di servire.

**Durata di preparazione: 30-35 minuti**