

Zitronen-Tiramisu mit Limoncello

VORBEREITEN

50
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

5 Eier
130 g Zucker
125 ml Limoncello
3 Zitronen
250 ml Wasser
450 g Mascarpone
40 Löffelbiskuits

Für den Sirup

250 ml Wasser
250 ml Limoncello
70 g Zucker
70 ml Zitronensaft

Besonderes Zubehör

Auflaufform (30 x 20 cm)
Handmixer oder Küchenmaschine

Wie gut, dass einem das Leben immer mal wieder Zitronen gibt - denn damit kannst du dieses cremige Dessert zubereiten! In dem köstlichen Zitronen Tiramisu nehmen die Löffelbiskuits noch ein Bad in Limoncello - wir wollen ja schließlich den italienischen Wurzeln treu bleiben. So verwandelt sich der beliebte Klassiker kurzum in ein

frisches Sommer Dessert!

- 1 -

Für den Sirup Wasser mit Limoncello, Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

- 2 -

Eier trennen. Eiweiß auffangen und für später beiseitestellen. Eigelbe, 1/4 des Zuckers und Limoncello vermischen. Über einem heißen Wasserbad ca. 5 Minuten zu einer dickflüssigen Masse rühren und beiseitestellen.

- 3 -

Eiweiß steif schlagen, dabei langsam restlichen Zucker einrieseln lassen.

- 4 -

Zitronenschale abreiben und einen Teil zum Garnieren beiseitelegen. Restlichen Zitronenabrieb mit Mascarpone verrühren. Langsam Eigelbmasse dazugeben und zu einer homogenen Masse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

- 5 -

Die Hälfte der Löffelbiskuits in den Sirup tauchen und den Boden der Auflaufform damit auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Creme auf den Löffelbiskuits verstreichen und den Vorgang wiederholen.

- 6 -

Tiramisu abgedeckt mindestens 6 Stunden kalt stellen. Mit restlichem Zitronenabrieb garnieren.