

SOMMERLICHES LIMONCELLO TIRAMISU



Zutaten für 6 Personen:

40 Stück	Löffelbiskuits
125 ml	Limoncello
2 Stück	Orangen

Für die Creme:

450 g	Mascarpone
250 g	Speisequark
5 Stück	Eier
130 g	Zucker
125 ml	Limoncello
3 Stück	Zitronen

Tipp:

Die Löffelbiskuits können je nach Geschmack mit Limoncello beträufelt, bepinselt oder getränkt werden.



Zubereitung:

- ★ 125 ml Limoncello und der Saft der ausgepressten Orangen miteinander mischen. Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform legen und mit dem Limoncello-Orangen-Saft tränken.
- ★ Die 5 Eier trennen und das Eiweiss mit 100 g Zucker steif schlagen.
- ★ Das Eigelb, 125 ml Limoncello und 30 g Zucker miteinander vermischen und über einem heissen Wasserbad circa fünf Minuten dickflüssig rühren.
- ★ Zitronenschalen abreiben und Zitrone auspressen. Einige Zesten zum Garnieren aufbewahren.
- ★ Restlichen Zitronenabrieb mit Mascarpone und Speisequark verrühren.
- ★ Danach langsam die Eigelbmasse dazugeben und bei Bedarf mit etwas Zitronensaft ergänzen und verrühren.
- ★ Den Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
- ★ Die Hälfte der Creme auf den getränkten Löffelbiskuit verteilen.
- ★ Die restlichen Löffelbiskuits darauf schichten und mit Limoncello-Orangen-Saft tränken.
- ★ Mit der zweiten Hälfte der Creme abschliessen und das Tiramisu danach mindestens sechs Stunden lang kaltstellen.
- ★ Vor dem Servieren noch mit Zitronenzesten garnieren.