

## Zitronen- Tiramisu



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
6- 8 Portionen



Zubereitungszeit  
30 Minuten + 2 Stunden (Kühlschrank)

### Zutaten

#### Mascarponecreme

500 gr Mascarpone

300 gr Lemon Curd

100 gr Puderzucker

Schale einer Zitrone und einer Limette

1 Pkg. (9 gr) gemahlene Gelatine

#### Außerdem

ca. 20 Löffelbiskuits



### Zubereitung

Die Gelatine mit 4 Esslöffeln kaltem Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Währenddessen die Mascarpone mit Puderzucker, Limetten- und Zitronenschale und Lemon Curd cremig rühren. Dabei 2 Esslöffel Lemon Curd beiseite stellen. Achtung! Nicht zu lange rühren, da die Mascarpone sonst körnig wird.

Die Gelatine in der Mikrowelle einige Sekunden erwärmen, bis sie sich auflöst. Einen Esslöffel von der Mascarponecreme zur Gelatine geben und verrühren. Diese Mischung in die Mascarponecreme unterrühren.

Dieser Vorgang ist erforderlich, damit die warme Gelatine gleichmäßig aufgelöst wird.

Den Boden einer Auflaufform (ca. 22x20 cm) mit Löffelbiskuits auslegen. Die Hälfte der Creme gleichmäßig darüber verteilen. Eine weitere Schicht Löffelbiskuits darauf legen und die restliche Creme darüber geben. Den restlichen Lemon Curd esslöffelweise auf der Oberfläche verteilen und mit einem Zahnstocher ein wellenförmiges Muster ziehen. Wer möchte, kann auch etwas geriebene Zitronen- und Limettenschale als Dekoration verwenden.

Das Zitronen-Tiramisu einige Stunden kalt stellen.



Folge uns

