

Zitronen-Tiramisu



DESSERT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Biskuit:

- 5 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 2 BIO SONNE Zitronen (heiß gewaschen - nur der Abrieb)
- 2 EL LANDFEIN Milch
- 100 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 30 g KÜCHENSTOLZ Stärke
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver

Füllung:

- 2 BIO SONNE Zitronen (heiß gewaschen)
- 400 ml LANDFEIN Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 500 g VILLA GUSTO Mascarpone
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 6 EL Puderzucker
- 6-8 EL Limoncello

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Die Eier möglichst sauber trennen und das Eiweiß mit Salz und der Hälfte vom Zucker steif schlagen.
3. Die Eigelbe mit Zitronenabrieb, Milch und dem übrigen Zucker verrühren - dann Mehl, Stärke und Backpulver durch ein Sieb dazugeben.
4. Den Eischnee von Hand behutsam unterheben, bis ein glatter Teig entstanden ist.
5. Den Biskuitteig gleichmäßig auf einem Blech mit Backpapier verteilen und im Ofen für 10 Minuten goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit die Schale der übrigen Zitronen abreiben und eine halbe Zitrusfrucht auspressen.
7. Außerdem die Sahne mit Sahnesteif

- steif schlagen und kaltstellen.
8. Den fertig gebackenen Biskuitboden vollständig abkühlen lassen.
9. Währenddessen die Mascarpone mit Vanillinzucker, Puderzucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb verfeinern und im Anschluss die Schlagsahne unterheben.
10. Den Biskuit (je nach Größe der Form) passend zuschneiden und mit Limoncello und dem Saft der übrigen Zitronen beträufeln.
11. Dann abwechselnd den Biskuitboden und die Creme schichten und bis zum Servieren kalt stellen.

TIPP: Als Topping können außerdem Lemon Curd, Zitronenscheiben, Keksbrösel oder Baisers verwendet werden.