

★★★★★
Limoncello Tiramisu



6 Personen



2 Stunden

ZUTATEN

- 250 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- Zesten von 2 Bio-Zitronen
- 250 ml Schlagsahne
- 250 ml Wasser
- 300 g Löffelbiskuits
- 250 ml Limoncello Likör – bei uns im Shop erhältlich



ZUBEREITUNG

- In einer großen Schüssel die Mascarpone, den Zucker, den Zitronensaft und die Zitronenzesten gut miteinander vermengen, bis eine glatte Creme entsteht.
- In einer separaten Schüssel die Schlagsahne steif schlagen und dann vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben.
- Mischen Sie den Limoncello-Likör und das Wasser in einer flachen Schale.
- Tauchen Sie die Hälfte der Löffelbiskuits kurz in die Limoncello-Mischung, um sie leicht zu tränken, und legen Sie sie dann auf den Boden einer kleinen Auflaufform, bis dieser vollständig bedeckt ist.
- Gießen Sie die Hälfte der Mascarpone-Creme über die mit Limoncello getränkten Löffelbiskuits.
- Legen Sie eine weitere Schicht Löffelbiskuits über die Creme und tränken Sie sie mit der restlichen Limoncello-Mischung.
- Geben Sie den Rest der Mascarpone-Creme über die zweite Schicht Löffelbiskuits.
- Decken Sie die Auflaufform mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie sie für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank, damit das Tiramisu fest wird.
- Schneiden Sie das Tiramisu in Stücke und servieren Sie es gekühlt.

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

Limoncello 500ml - in unserem Shop erhältlich!

