

Limoncello-Tiramisu

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/08/limoncello-tiramisu

Zutaten für 2 Personen

Für das Tiramisu:

- 125 g Mascarpone
- 100 g geschlagene Sahne
- 1 Limette
- 8 Löffelbiskuit
- 20 ml Limoncello
- 1 EL Zucker

Für den Lemon Curd:

- 1 Limette
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 25 g kalte Butter
- 1 TL Stärkemehl

Zubereitung:

Den Löffelbiskuit mit Limoncello beträufeln. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Mascarpone heben und den Zucker hinzufügen.

Für den Lemon Curd die Limette halbieren und auspressen. Ei mit Zucker aufschlagen und Limettensaft und -abrieb hinzufügen. Das Stärkemehl mit wenig Wasser anrühren. Die Creme in einem Topf erhitzen und mit Butter binden. Den Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

Den Lemon Curd unter die Mascarpone-Creme heben und die Creme auf den Löffelbiskuits verteilen. Das Tiramisu im Kühlschrank abkühlen lassen. Mit Limettenabrieb und Biskuitbröseln garnieren und servieren.

Rezept: Ingrid Mittica

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. September 2016

Episode: Hauptgang & Dessert