

Zitronen-Tiramisu

Für zwei Personen

2 unbehandelte Zitronen	50 g gehackte Pistazien	15 Löffelbiskuits
100 g Zucker	2 Pck. Vanillezucker	200 g Mascarpone
200 g Joghurt	2 Zweige Minze	

Die Mascarpone, den Joghurt, den Zucker, den Vanillezucker und den Saft einer Zitrone in einer Schüssel verrühren. Zitronenabrieb hinzufügen. Die Löffelbiskuits im Wechsel mit der Mascarponecreme in einem Dessertglas schichten. Die Minzblätter abzupfen. Die restliche Zitrone von der Schale befreien und die Filets ausschneiden. Das Zitronen-Tiramisu mit den gehackten Pistazien bestreuen und mit den Minzblättern und den Zitronenfilets dekorieren und servieren.

Ismet Dogan am 16. April 2014