

Limoncello-Tiramisu

Für zwei 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	

Für das Tiramisu den Löffelbiskuit mit Limoncello beträufeln. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone und 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.

Das Tiramisu mit Limettenabrieb und Biskuitbröseln garnieren und servieren.

Ingrid Mittica am 22. September 2016