

Beerentiramisu(Zitronisu) 1 von Madeleine Kindermann

Mengen für 10 Personen

2.0 Stück Löffelbiscuits (100g)	Die Hälfte der Biscuits mit der gezuckerten Steine nach unten in eine Form legen
3.0 Stück Zitronen	ca. 1 dl Zitronensaft = 2-3 Zitronen auspressen
20 g Puderzucker	Mit dem Zitronensaft vermischen 1 EL ca. 10g
300 g Himbeeren (tiefgekühlt)	gezuckerte Beeren auf die Biscuits verteilen (auch gefroren möglich - davor auftauen)
20 g Zucker	Auf die Beeren streuen 1EL ca. 10g
180 g Crème fraiche	schaumig rühren
20 g Zucker	beigeben 1EL ca 10g
1.5 cl Zitronensaft	zugeben 1EL ca. 15ml
3 cl Zitronensirup	zugeben 1 EL ca. 15ml
2.5 dl Vollrahm	Steif schlagen, darunter ziehen

Variante:

Man kann die oberste Crèmeschicht mit Schokoladenpulver bestreuen.