

# Beerentiramisu(Zitronisu) 1

von Madeleine Kindermann

Mengen für 31 Personen

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

Variante:

Man kann die oberste Crèmeschicht mit Schokoladenpulver bestreuen.