



Zitronene-Tiramisu von moserliv

Mengen für 10 Personen

Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell ist.

Mascarpone und Jogurt, Zitronen- und Limettenschale beifügen, glatt rühren.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker beifügen, weiterrühren, bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter die Mascaronemasse ziehen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in die Form legen. Zitronen- und Limettensaft mit Zitronensirup, die Hälfte über die Biskuits träufeln. Die Hälfte der Crème darauf verteilen. Mit den restlichen Zutaten gleich verfahren, mit Crème abschliessen. Zugedeckt 6 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Vor dem Servieren das Tiramisu mit Löffelbiskuitbröseln bestreuen, mit Puderzucker bestäuben, garnieren.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte/PR_div_0516_07/zitronen-tiramisu/

6.0 Stück Eier	
143 g Zucker	
720 g Mascarpone	
514 g Zitronenjoghurt	Rahmjoghurt
100 g Limetten	2 Limetten abgeriebene Schale & Saft
2.0 Stück Zitronen	abgeriebene Schale und Saft
10 g Zucker	5 EL für 29 P.
3.0 Stück Löffelbisquits (100g)	