Limoncello-Tiramisu

Eine herrlich frische Variante des italienischen Dessert-Klassikers: Das Rezept für Limoncello-Tiramisu ist leicht und lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Magertopfen
100 g	Zucker
4 Stk.	Eier
100 ml	Zitronenlikör (Limoncello)
100 ml	Orangensaft
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
300 g	Biskotten
Nach Belieben	Zitronenschalen (zum Dekorieren)
Nach Belieben	Minzeblätter (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für Limoncello-Tiramisu zunächst die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Den Eischnee bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen.

2. Die Ei-Zucker-Masse mit dem Topfen und der abgeriebenen Zitronenschale vermengen, dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Den Boden einer Auflaufform mit einer Topfenschicht bedecken.

3. Limoncello mit Orangensaft verrühren. Die Biskotten kurz in den Saft tauchen und dann nebeneinander in die Auflaufform legen. Darauf wieder eine Schicht Topfen geben und dann wieder eine Schicht in Saft getränkte Biskotten legen.

4. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind, wobei die oberste Schicht aus Topfen

bestehen sollte. Zitronen heiß waschen und die Schale abreiben. Das Tiramisu mit den Zitronen-Zesten und einigen Minzblättern dekorieren, dann servieren.

Tipp

Wer nicht auf Kalorien achten muss/möchte, kann das Limoncello-Tiramisu auch mit Mascarpone anstatt mit Magertopfen zubereiten.