

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Zitronen Tiramisu

als erstes bereitet Ihr die Creme vor. Ich habe Mascarpone, Magerquark und Schmand benutzt. Ihr könnt diese beliebig variieren und austauschen. Wichtig ist nur, dass Ihr 1650g erhaltet. Also könnt ihr eure Creme ganz einfach auch etwas leichter herstellen ...

- 500 g Mascarpone
- 750 g Magerquark
- 400 g Schmand

- 2 Bio Zitronen

Jetzt nehmt ihr euch den Zester und reibt von den Zitronen die Schale ab. Ich habe anschließend beide Zitronen ausgepresst und alles über die Creme gegeben.

- 200 g Puderzucker
- 5 Packungen Sahnesteif

noch dazugeben und alles mit dem Handrührgerät vermischen...
schon ist die Creme fertig

Jetzt könnt ihr schon mal

- 400 g Löffelbiskuits

auspacken, in einer ausreichend großen Schüssel gießt ihr

- 300 - 500 ml Bitter Lemon

und taucht dann nacheinander kurz die Löffelbiskuits da hinein.

(Beim ersten Mal war ich über das Zischen ganz erschrocken, aber im nächsten Moment vom Geruch ganz begeistert...)

Diese legt ihr dann nebeneinander in eure Form, ich hatte diese Glasaufaufform und zusätzlich noch eine kleinere ... eine Schicht erstmal.

Jetzt gebt ihr die Hälfte der Creme auf das Löffelbiskuit und streicht sie glatt. Das geht ganz wunderbar mit dem kleinen Streicher. Nun wieder eine Schicht eingeweichter Biskuits nebeneinander und den Rest Creme darauf verteilen und glattstreichen.

Nun ab in den Kühlschrank und über Nacht einfach stehen lassen. Lässt sich dadurch wunderbar vorbereiten und auch am Tag 2 und Tag 3 schmeckt dieses Tiramisu einfach nur lecker.

Für die Deko:

kurz vor dem Servieren Zitrone in feine Scheiben schneiden und etwas Minze.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra