

Tiramisu Läckertli au citron

Zutaten für 4–6 Personen

ZITRONEN-CURD

3 Zitronen, ganzer Saft, ergibt ca. 1,5 dl
130g Zucker
1dl Vollrahm
3EL Wasser, kalt
20g Speisestärke
50g Butter, weich

CRÈME

250g Mascarpone
250g Magerquark
2dl Vollrahm
50g Zucker
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

TIRAMISU

300g Basler Läckertli au citron
0,8dl Limoncello
50g dunkle Schokolade, fein gehackt

UTENSILIEN

1 Form à ca. 16 x 24 cm
Zubereitung: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 4 Std.

Zubereitung

ZITRONEN-CURD

Zitronensaft und Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen. Rahm beifügen, kurz aufkochen. Wasser und Speisestärke in einer Schüssel gut verrühren. Diese Mischung unter Rühren beifügen, bei mittlerer Hitze ca. 40 Sek. köcheln, bis die Masse bindet. Masse durch ein Sieb zurück in die Schüssel giessen, ca. 5 Min. abkühlen lassen. Butter in kleinen Stücken nach und nach beifügen, verrühren. Zu einer homogenen Masse mischen. Leicht abkühlen lassen.

CRÈME

Mascarpone in eine Schüssel geben, glattrühren, Quark darunter mischen. Rahm mit dem Zucker steif schlagen, mit der Zitronenschale unter die Mascarpone-Quarkmasse heben.

TIRAMISU

Die Hälfte der Läckertli auf den Formenboden legen, die Hälfte des Limoncellos darüber giessen. 1/3 des Curds darauf streichen. Die Hälfte der Crème darauf geben, glattstreichen. Vorgang wiederholen. Mit restlichem Curd abschliessen. Das Tiramisu mindestens 4 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokolade bestreuen.

Servieren und mit Freude geniessen.

TIPPS

- Statt Limoncello: Saft von 1 Zitrone mit ca. 0,3 dl Wasser und $\frac{3}{4}$ EL Zucker verrühren