



LIMONCINO TIRAMISÙ

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

250g Mascarpone
250g Magerquark
100g Zucker
4 frische Eier
80-100ml Limoncino
1 Orange
1 Bio-Zitrone
200-300g Löffelbiscuits

Zum Dekorieren

1-2 Bio-Zitronen zum Dekorieren
Pfefferminzblätter oder Zitronenmelisse
Puderzucker

Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiss steif schlagen und kalt stellen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Den Mascarpone und den Quark mit der Masse mischen. Dann die Zitronenschale einer Bio-Zitrone dazu reiben und den Saft auspressen und beiseite stellen. Den kalten Eisschnee zum Schluss vorsichtig darunter ziehen.

Den Boden einer Auflaufform mit der Quarkmasse bedecken. Die Orange auspressen und zum Saft der Zitrone geben, dann mit dem Limoncino mischen. Die Löffelbiscuits in die Flüssigkeit eintauchen und nebeneinander in die Form legen, bis die Form ausgefüllt ist. Darauf eine Quarkschicht geben, dann wieder eine Schicht mit eingetauchten Löffelbiscuits. Je nach Grösse der Form das Ganze zwei bis drei Mal wiederholen. Mit einer Quarkschicht enden.

Dekorieren

Zum Dekorieren die Zitronen heiss waschen, dann mit einem scharfen Messer Zitronen in dünne Scheiben schneiden. Diese auf das Tiramisù legen und mit Pfefferminzblättern oder Zitronenmelisse verzieren.

Alternativer Dekovorschlag: Wer will, kann das Limoncino-Tiramisù auch mit Zitronen-Zesten und Puderzucker dekorieren.

Giulietta's Tipp: Am besten schmeckt das Tiramisù, wenn man es am Vortag zubereitet. Dann ist es schön durchgezogen. Mindestens aber vier Stunden vor dem Servieren kalt stellen.