



Zitronen-Tiramisu

Zutaten (für acht Portionen):

Sirup

2 Zitronen, unbehandelt
200 g Zucker
Zitronenmelisse
2 Espressi

Lemon Curd

4 Zitronen, unbehandelt
4 Eier
140 g Zucker
100 g Butter, kalt

Creme

Zitronenabrieb
80g Zucker
200 g vollfetter Joghurt
250 g Quark
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Sowie

1 Päckchen Löffelbiskuit
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Sirup Zitronenabrieb gewinnen und beiseitestellen. Den Zitronensaft mit Zucker, Zitronenmelisse und Espressi in einen Topf geben und aufkochen. Köcheln lassen, bis ein eingedickter Sirup entstanden ist. Den Sirup in eine Auflaufform geben und abkühlen lassen.

Für das Lemon Curd den Abrieb und Saft der Zitronen aufkochen lassen, währenddessen Eier und Zucker luftig aufschlagen. Den Zitronensaft sehr langsam unter Rühren dazugeben und diese Masse sanft erhitzen, bis sie gebunden ist. Dann die kalte Butter in Würfeln unterrühren, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Für die Creme Zitronenabrieb, Zucker, Joghurt, Quark und geschlagene Sahne unterheben. Die Quarkcreme in eine Schüssel geben. Die Löffelbiskuits in einer Auflaufform mit Sirup tränken. Nun das Tiramisu schichten. Hierzu zunächst eine Schicht der Creme in eine Schale geben. Dann getränkte Löffelbiskuits darauf auslegen. Lemon-Curd auf die Quarkcreme schichten und in der Mitte eine weitere Schicht Löffelbiskuits auslegen. Eine weitere Schicht Quarkcreme und Lemon Curd darauf geben.

Zum Garnieren Zitronenfruchtfleisch V-förmig ausschneiden und mit Zitronenabrieb, Zitronenmelisse und Puderzucker abstäuben.

Nährwerte pro Portion:

589 kcal – 25 g Fett – 12 g Eiweiß – 76 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.