



Rezept für 12 Personen

Limoncello Tiramisu

500 g Mascarpone
200 g Zucker
1 Zitrone
350 ml Schlagsahne
150 ml Limoncello
150 ml Wasser
24 Löffelbiskuits

Mascarpone, Zucker, Zitronensaft und Zitronenzesten verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.
Schlagsahne steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.
Limoncello und Wasser mischen und die Löffelbiskuits darin tränken und dann in Gläser verteilen und mit Mascarpone-Creme schichtweise einfüllen.
Mit der Limonencreme bestreichen und kalt stellen.

5 Zitronen
5 Eier
140 g Zucker
125 g Butter

Zitronenzesten mit dem Saft aufkochen.
Eier und den Zucker zu einer weißen Creme aufschlagen.
Zitronensaft mit der Eimasse im Topf so lange rühren bis es stockt.
Masse sofort durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.
Dann die kalte Butter in kleinen Stückchen unterrühren