

Zitronen-Tiramisu (für 4 Personen)

Zutaten: 150 g Löffelbiskuits
500 ml Wasser
50 g Zucker
Saft von 2 Zitronen
8 cl Zitronenlikör

Für die Mascarponecreme:
250 Mascarponecreme
250 g Sahnequark
3 Eigelb
150 g Zucker
1 Esslöffel geriebene Zitronenschale
6 cl Zitronenlikör
50 g Schokoladenstreusel
4 Teelöffel San-apart

Außerdem:
200 ml süße Sahne
2 Teelöffel San-apart
30 g Schokoladenstreusel
Physalis, frische Himbeeren, Zitronenscheiben und Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren

Zubereitung

Löffelbiskuits in eine Schüssel legen.

Das Wasser mit dem Zucker in einen Topf geben, zum Kochen bringen und kurz einreduzieren lassen.

Das Ganze vom Herd nehmen, den Zitronensaft und Zitronenlikör einrühren und die Löffelbiskuits damit beträufeln.

Für die Mascarpone den Mascarpone mit dem Sahnequark in eine Schüssel geben und glatt rühren.

Das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mit der geriebenen Zitronenschale, dem Zitronenlikör, den Schokostreuseln und dem San-apart zum Quark geben und das Ganze kräftig verrühren.

Die Sahne mit dem restlichen San-apart steif schlagen. Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen, schichtweise Mascarponecreme und Löffelbiskuits einfüllen, die Creme glatt streichen und zum Schluss mit der Sahne überziehen.

Das Zitronen-Tiramisu mit Schokoladenstreuseln bestreuen und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Das Zitronen-Tiramisu portionieren, mit Physalis, frischen Himbeeren, Zitronenscheiben und Zitronenmelisseblättchen garnieren.