

Zitronen-Tiramisu

Zutaten für die Mascarpone-Creme (für 4 Personen):

- 500 g Mascarpone
- oder: Quark
- 200 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 0,5 Bio-Zitrone

Sahne mit Zucker steif schlagen. Mascarpone in eine Schüssel geben und vorsichtig glattrühren. Die geschlagene Sahne unter die Mascarpone heben. Die Masse mit Zitronenabrieb abschmecken und gegebenenfalls etwas nachsüßen.

Zutaten für das Lemon Curd:

- 150 ml (von etwa 3 Zitronen) Zitronensaft
- 130 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 100 ml Sahne
- 30 ml kaltes Wasser
- 20 g Speisestärke

Ein Sieb und eine Schüssel bereitstellen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser klümpchenfrei verrühren. Zitronensaft mit Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Sahne hinzugeben und nochmal alles kurz aufkochen.

Das Stärkegemisch dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze circa 40 Sekunden köcheln lassen. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und etwa 5 Minuten lauwarm abkühlen lassen. Die Butter in kleine Flöckchen teilen und nach und nach hinzufügen und leicht verrühren. Zu einer homogenen Masse vermischen. Noch warm weiterverarbeiten.

Weitere Zutaten:

- 250 g Löffelbiskuits
- 80 ml Orangensaft
- alternativ: Mandellikör oder Limoncello
- Minzblätter
- oder: gehackte Pistazienkerne

Die Zutaten wie folgt in einer Auflaufform (etwa 35 x 25 cm) schichten: Löffelbiskuits kurz in Orangensaft oder Limoncello tränken und den Boden der Auflaufform damit belegen. Etwa 1 Drittel Lemon Curd aufstreichen. Darauf die Hälfte der Mascarpone-Creme geben und glattstreichen. Eine weitere Lage getunkte Löffelbiskuits auflegen. Wieder mit Lemon Curd und Creme bestreichen. Mit etwas Lemon Curd abschließen. Das Tiramisu mindestens 4 Stunden kaltstellen. Mit Minze oder Pistazien garnieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 03.02.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen