

Limoncello Tiramisu

310—330 Min

Zubereitung

1. Für die Zitronencreme die Zitronenschale in einen Topf reiben. Zucker, Maisstärke, Limoncello, Eier und Eigelb hinzufügen und verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Bei mittlerer Hitze kochen, bis die Masse aufkocht und eindickt. Vom Herd nehmen, Butter hinzufügen und glatt rühren. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
3. Für den Sirup Wasser, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und anschließend abseihen. Limoncello hinzufügen und verrühren.
4. In einer großen Schüssel 200 g abgekühlte Zitronencreme, Puderzucker, Bourbon-Vanillepaste und Mascarpone vermengen. Etwa 1 Minute lang verrühren. Die Schlagsahne zu weichen Spitzen schlagen und dann vorsichtig unter die Mascarponemischung heben. In einen Spritzbeutel füllen.
5. Die Biskotten in den Sirup tauchen und in einer Form anordnen. Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen, dann die restliche Zitronencreme daraufgeben. Die restlichen Biskotten in den Sirup tauchen und daraufschichten, zum Schluss mit der Mascarponecreme abschließen. Mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen. Vor dem Servieren mit Zitronenschale garnieren.

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

Zitronencreme

2	Eier
2	Eigelb
100 g	Zitronenzucker
2	Zitronen (Saft und Schale)
50 ml	Limoncello
20 g	Maisstärke
80 g	Butter

Sirup

80 g	Zucker
20 g	Zitronenzucker
350 ml	Wasser
100 ml	Limoncello
	Saft und Schale von 1 Zitrone

Tiramisu Creme

300 g	Zitronencreme
500 g	Mascarpone
1 EL	Bourbon Vanillepaste
60 g	Staubzucker
200 g	Schlagcreme
300 g	Biskotten