Monika Nagl: Limoncello Tiramisu Rezept mit Mascarpone

Bis 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Zitronen gut waschen, Zesten davon abreiben und den Saft von 1,5 Zitronen auspressen.
2. Für die Creme Mascarpone mit Sahne, Zucker, Vanilleextrakt und dem Zitronensaft cremig rühren.
3. Die Hälfte der Löffelbiskuits in Limoncello tauchen und in eine Auflaufform legen. Sobald die Form komplett mit den Löffelbiskuits bedeckt ist, die Hälfte der Creme darauf verteilen. Die übrigen Löffelbiskuits ebenfalls in Limoncello tränken und auf die erste Biskuitschicht legen. Nun die restliche Mascarponecreme darauf verteilen und gleichmäßig verstreichen.
4. Die halbe Zitrone in Scheiben schneiden, vierteln und anschließend mit den abgeriebenen Zitronenzesten und den Mini-Baisers dekorieren.
5. Das Limoncello Tiramisu für 3 bis 4 Stunden kühl stellen und dann genießen.

Zutaten

- 250 g Löffelbiskuits
- 200 g Limoncello
- 500 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 400 g Sahne
- 100 g Zucker
- 2 TL Vanilleextrakt
- 2 Bio Zitronen
- 7 Mini-Baisers