Zitronen-Tiramisu

Kategorien: Blechkuchen, Buffets, Desserts, Kinder-Rezepte, Obstküche
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

3 Bio-Zitronen
4 Eier
1 Prise Salz
100 g Staubzucker
100 g Mehl
gestr. EL Speisestärke
15 EL Limoncello (italenischer Zitronenlikör)
4 Eigelbe
5 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mascarpone
3 EL gehackte Pistazien (nach Belieben)
Butter und Mehl für die Form (18 x 18 cm)

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.
1 Zitrone heiß waschen, Schale abreiben.
Eier trennen.
Eiweiße mit Salz steif schlagen, den Staubzucker nach und nach zugeben.
4 Eigelbe nacheinander unterziehen.
Mehl, Stärke und Zitronenschale mischen, unterheben.
Die Form fetten, mit Mehl bestäuben.
Teig darin glatt verstreichen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 35-40 Min. goldgelb backen.
Abkühlen lassen.
Kuchen quer durchschneiden, Schnittflächen mit 10 EL Limoncello tränken.
Übrige Zitronen heiß waschen, Schale abreiben, Saft auspressen.
Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Zitrusschale mit den Rührbesen des Rührgeräts cremig weiß rühren.
Mascarpone esslöffelweise unterrühren, dabei löffelweise Zitronensaft und übrigen Limoncello zugeben.
Ein Drittel der Creme auf den unteren Boden streichen, oberen Boden aufsetzen, mit der

übrigen Creme bestreichen.
3 Std. kühl stellen.
Vor dem Servieren nach Belieben mit Pistazien bestreuen.