

Zitronen-Tiramisu

Ingrédients

- 1 Ei
- 40g Zucker
- 45g Zitronensaft
- 65g Butter
- 140g Wasser
- 170g Zitronensaft
- 75g Zucker
- 3 Eier
- 60g Zucker
- 500g Mascarpone

Préparation

1. Ich setze meine Tiramisu-Serie mit einer vitaminreichen und erfrischenden Version fort, 100% Zitrone!
2. Saisonale Früchte werden selten, aber Zitrusfrüchte sind immer noch da, um uns zu verwöhnen, und die Zitrone passt hervorragend zum Mascarpone in diesem köstlichen Tiramisu. Und natürlich, wenn nötig (für Kinder oder schwangere Frauen zum Beispiel), können Sie das Rezept für die Creme ohne rohe Eier aus diesem Tiramisu verwenden.
3. Zubereitungszeit: 45 Minuten + KühlungFür ca.
4. 8 Personen: Lemon Curd: 1 Ei Zucker Der Abrieb von 2 Zitronen Zitronensaft Butter Zucker mit Zitronenschale mischen.
5. Ei hinzufügen, gut vermischen und dann den Zitronensaft unterrühren.
6. Lassen Sie die Mischung bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
7. Wenn die Creme eingedickt ist, lassen Sie sie ein paar Minuten abkühlen und fügen dann die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu.
8. Pürieren Sie die Creme mit einem Stabmixer einige Minuten lang, bis sie glatt ist und die Butter vollständig eingearbeitet ist.
9. Bis zum Zusammenbau im Kühlschrank aufbewahren.
10. Tranksirup: Wasser Zitronensaft Zucker Wasser und Zucker aufkochen.
11. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft hinzufügen.
12. Bis zum Zusammenbau aufbewahren.
13. Mascarpone-Mousse: 3 Eier Zucker Mascarpone Trennen Sie die Eiweiße von den Eigelben.
14. Zucker verquirlen, bis es hell wird.
15. Fügen Sie den Mascarpone hinzu und mischen Sie gut.
16. Schlagen Sie die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu Eischnee.
17. Heben Sie die Eiweiße vorsichtig unter die vorherige Mischung und fahren Sie mit dem Zusammenbau fort.
18. Der Zusammenbau: Etwa dreißig Löffelbiskuits Einige Zitronenschalenabrieb Tauchen Sie die Löffelbiskuits in den Zitronensirup und legen Sie sie auf den Boden Ihrer Form.
19. Fügen Sie die Hälfte der Mascarpone-Mousse hinzu, dann Lemon Curd.
20. Eine zweite Schicht getränkter Biskuits anordnen, dann erneut Lemon Curd.
21. Gießen Sie dann den Rest der Mousse darüber.

22. Die Oberfläche gut glätten.

23. Zur Dekoration habe ich eine Marmorierung wie bei einer Millefeuille mit dem restlichen Lemon Curd gemacht, aber Sie können einfach mit Zitronenschale dekorieren.

24. Stellen Sie das Tiramisu mindestens 4 Stunden kühl, bevor Sie es genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com