

Do it yourself

Zutaten

Zutaten:

1 Zitrone, unbehandelt 250 g
Mascarpone 400 g griechischer Joghurt
2 Päckchen Vanillezucker 180 g Lemon
Curd 12 Löffelbiskuit 3 EL Zucker,
braun

Zitronen-

Tiramisu

Zubereitung

1. Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale mithilfe eines Zestenreißers oder feinen Reibe abreiben. Den Saft auspressen. Mascarpone mit dem Joghurt glatt rühren, Vanillezucker und 2-3 EL Zitronensaft sowie -abrieb unterrühren. Lemon Curd in einem Topf leicht erwärmen. 2. Eine viereckige Form mit der Hälfte der Mascarponecreme befüllen. Lemon Curd gleichmäßig aufgießen. Löffelbiskuits auflegen. Restliche Mascarponecreme auf den Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen. Für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. 3. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen sowie mit Zitronenmelisse und dünnen Zitronenscheiben garnieren.