

Tiramisù al Limone

Wie versprochen zum Zitronen-Probiertag – frisch, leicht und wunderbar zitronig.

Dieses Zitronen-Tiramisù ist meine sommerliche Antwort auf den Klassiker:

Kein Espresso, dafür ein feiner Zitronensirup mit alkoholfreiem Limoncello. Dolce Vita im Löffel.

Zutaten (6–8 Personen)

400 g Sahne
100 g Eigelb
60 ml Wasser
190 g Zucker
400 g Mascarpone
Abrieb von 3 unbehandelten Zitronen
400 g Pavesini (oder Savoiard)

Zitronensirup

500 ml Wasser
250 g Zucker
200 ml (alkoholfreier) Limoncello
Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen

Topping

Pavesini & weiße Schokolade, fein zerkleinert

Zubereitung (Kurzfassung)

Sahne steif schlagen.

Zitronensirup aus Wasser, Zucker, Limoncello & Abrieb aufkochen, abkühlen lassen.

Zucker & Wasser auf 121 °C erhitzen.

Eigelb schaumig schlagen, heißen Sirup langsam einlaufen lassen, cremig kalt schlagen, Zitronenabrieb unterheben.

Mascarpone, dann Sahne vorsichtig unterheben.

Pavesini kurz im Zitronensirup tränken, abwechselnd mit Creme schichten.

Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Pavesini-Schoko-Crunch toppen.

Tipp: Perfekt im Glas serviert – leicht, elegant und ideal für warme Tage.

Buon Appetito

Stefania Lettini