ZITRONEN TIRAMISU / OHNE ROHES EI



Klassisches Tiramisu ist leider oft für Kinder nicht geeignet und auch auf rohes Ei müssen viele verzichten. Diese fruchtige Variante mit Lemon Curd ist da die perfekte Lösung. Das Tiramisu habe ich mit einem Backrahmen zubereitet, so steht es später ähnlich wie eine Torte und kann sogar noch kurz eingefroren werden, so entsteht eine erfrischende geeiste Version. Gerade an heißen Sommertagen passt das Zitronentiramisu perfekt. Die Löffelbiskuits könnt ihr mit einem Fruchtsaft eurer Wahl tränken, ich habe mich im Video für frisch gepressten Orangensaft entschieden, aber auch Mango- oder Maracujasaft passen perfekt dazu.

Zubereitungszeit: 45 min

Kühlzeit: 4 h

Backform: Eckig

Länge: 21 cm

Breite: 21 cm

ZUTATEN

LEMON CURD

- [ ] **3** Zitrone / Zitronen (Abrieb)
- [ ] **150 g** Zitrone / Zitronen (Saft)
- [ ] **3** Ei / Eier
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Speisestärke
- [ ] **100 g** Butter (kalt)

MASCARPONECREME

- [ ] **375 g** Mascarpone
- [ ] **75 g** Puderzucker
- [ ] **200 g** Schmand
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **250 g** Sahne

ZUM SCHICHTEN

- [ ] **200 g** Löffelbiskuit / Löffelbiskuits
- [ ] **175 g** Orangensaft (oder Mangosaft)

DEKORATION

- [ ] **0.5** Zitrone / Zitronen

ZUBEREITUNG

LEMON CURD

Reibe die Schale der Zitronen ab, achte darauf, dass es unbehandelte Bio-Zitronen sind, deren Schale verzehrt werden kann. Verrühre den Abrieb mit dem Zitronensaft, den Eiern, dem Zucker und der Stärke klümpchenfrei. Erwärme die Masse bei mittelhoher Hitze, rühre dabei stetig, sodass keine Klümpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie nach Bedarf einmal kurz aufkochen. Nimm das Lemon Curd vom Herd und rühre die kalte Butter in Stücken ein, so kühlt die Masse schneller ab und kann direkt weiterverwendet werden.



Fülle das nicht benötigte Lemon Curd in Schraubgläser um und stelle es, nachdem es vollständig abgekühlt ist, in den Kühlschrank, dort hält es sich etwa 8 Tage.

MASCARPONECREME

Verrühre den Mascarpone cremig, gib Puderzucker, Schmand und Vanilleextrakt dazu und rühre alles ein. Gieße die Sahne langsam dazu und schlage die Creme steif. Achte darauf, die Creme nicht zu lange zu schlagen, damit Sahne und Mascarpone nicht gerinnen. Stelle die Creme bis zur Weiterverarbeitung kalt.

TIRAMISU SCHICHTEN

Tauche die Hälfte der Löffelbiskuits in den Saft und lege sie als Boden auf eine Servierplatte. Stelle einen Backrahmen darum und verteile etwas Lemon Curd darauf. Gib die Hälfte der Creme darüber und streiche sie glatt. Tränke dann die zweite Hälfte der Löffelbiskuits im Saft und schichte sie auf die Creme. Verteile wieder etwas Lemon Curd und die übrige Creme darüber und streiche sie glatt.

DEKORATION

Gib ein paar Löffel Lemon Curd auf das Tiramisu und marmoriere die Creme damit etwas. Schneide mit einem Zestenreißer feine Zesten von der Zitrone ab. Schneide die Zitrone in Scheiben und diese dann in Viertel und verteile sie mit den Zesten über dem Tiramisu. Stelle das Tiramisu dann für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank und friere es nach Belieben vor dem Servieren für etwa 30 Minuten ein. Entferne den Backrahmen zum Servieren. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!