

Zitronen-Tiramisu im Glas

Mit diesem schnellen und köstlichen Tiramisu lässt sich die Familie gerne verwöhnen.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Gebäcksschicht:

etwa 50 g Löffelbiskuits
1 - 2 unbehandelte Zitronen

Tiramisucreme:

250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme des Jahres Lemon-Pie
125 g Mascarpone
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zum Bestreuen und Dekorieren:

Dr. Oetker Kakao
Zitronenmelisse

Wie bereite ich ein cremig-fruchtiges Zitronen-Tiramisu zu?:

1 Tiramisu vorbereiten:

Löffelbiskuits grob zerkleinern und in Dessertgläser geben. Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. Früchte halbieren, 2 dünne Scheiben abschneiden und beiseitelegen. Die Zitronen auspressen und die Löffelbiskuits mit 4-5 EL Saft tränken.

2 Tiramisucreme zubereiten:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben, das Dessertpulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Mascarpone und Finesse unterrühren. Die Creme auf den Löffelbiskuits verteilen. Das Zitronen-Tiramisu bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

3 Zum Bestreuen und Garnieren:

Vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakao bestreuen und mit halbierten Zitronenscheiben und Zitronenmelisse garnieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Zitronensaft kann auch Orangensaft verwendet werden.

