

Limoncello Tiramisu



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Stk. Orange
- 75 ml Limoncello (ital. Zitronenlikör)
- 100 g Löffelbiskuits
- 250 g Mascarpone
- 100 ml Milch
- 2 EL Staubzucker
- 1 Stk. Zitrone
- 1 Stk. Vanilleschote
- 1 Tafel(n) Schokolade (am besten mit 60 % Kakaoanteil)
- Himbeeren (zum Garnieren)

Zubereitung:

1. Für das **Limoncello Tiramisu** den Saft der Orange in eine Schüssel pressen und mit dem Limoncello mischen.
2. Die Löffelbiscuits in die Formen legen und mit dem Orangen/Limoncello Saft begießen. Von der Zitrone die Schale abreiben und eine halbe Zitrone auspressen.
3. In einer anderen Schüssel Mascarpone, Puderzucker, Milch, Zitronenschale, den Saft der halben Zitrone und Vanille gut vermischen.
4. Mischung über die Biscuits geben, und kalt stellen. Vor dem Servieren Himbeeren darauf verteilen und evt. noch mit etwas Puderzucker bestreuen.
5. Zum Schluss die Schokolade grob raspeln und die Raspeln über das **Limoncello Tiramisu** geben.

Tipp:

Das **Limoncello Tiramisu** ist besonders im Sommer eine köstlich erfrischende Variante dieses Klassikers. Statt der grob geraspelten Schokolade kann man auch gehobelte Mandelblättchen darüber streuen oder Pistazien.