

Benötigte Zutaten

Für den Baiser:

3	Eiweiß
110 g	Staubzucker
1 TL	Maisstärke

Für das Tiramisu:

400 ml	Orangensaft
Saft	Biozitronen (von 2 Bio-Zitronen)
2 EL	Zucker
500 g	Premium Naturjogurt
250 g	Premium Topfen
250 g	Premium Almfrisch Natur
	Zitronenzesten (von 2 Bio-Zitronen)
100 g	Biskotten

Leichtes Zitronen Tiramisu mit Joghurt & Baiser

Tiramisu – der Klassiker aus Bella Italia. Mit Zitronen bekommt das italienische Lieblingsrezept sommerliche Frische. Eine luftig-fruchtige Creme und leichter Baiser ergeben eine harmonische Geschmackskombination für heiße Sommertage.

Anleitung

1. Für den Baiser das Eiweiß für zehn Minuten in der Küchenmaschine aufschlagen. Den Staubzucker löffelweiße nach und nach unterrühren, anschließend die Maisstärke einrühren. Ein Backblech mit Backpapier belegen

2. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und Baiserkreise {ca. 10 cm Durchmesser} auf das Backblech dressieren. Diese im vorgeheizten Backofen bei 110 °C Heißluft für 75 Minuten backen, im Ofen auskühlen lassen.

3. Orangen- und Zitronensaft mit dem Zucker aufkochen und einkochen, bis sich die Menge auf rund ein Drittel reduziert hat. Auskühlen lassen. Joghurt, Topfen und Frischkäse mit den Zitronenzesten glattrühren.

4. Die Biskotten zerbröseln. Die Meringue in grobe Stücke schneiden. Je zwei bis drei Esslöffel Creme in Gläser füllen.

5. Mit Biskottenstücken aufffüllen, mit reichlich Orangen-Zitronensaft beträufeln, mit Meringuestücken belegen. Den Vorgang wiederholen. Die Tiramisugläser bis zum Servieren bzw. mind. vier Stunden kühlstellen.

Serviertipp: Das Tiramisu mit frischer Zitronenscheibe und mit einer essbaren Blüte {z.B. Gänseblümchen} garniert servieren.
Tipp: Das Zitronen Tiramisu kann je nach Saison auch mit Orangen oder Limetten zubereitet werden.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at