



■ ZWISCHENSCHRITTE



■ ZUBEREITUNG

Drei Zitronen abreiben, halbieren und entsaften. In einem kleinen Topf 250 ml Wasser, Zucker und Zitronensaft mit Basilikumzweigen 10 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Danach den Sirup abkühlen lassen und Limoncello einrühren.

Die kalte Schlagsahne mit einem Esslöffel Zucker in einer Schüssel steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Mascarpone mit restlichem Zucker und 3 Esslöffeln Lemon Curd glattrühren. Die Sahne unter die Mascarponecreme heben, den Zitronenabrieb ergänzen und alles glattrühren.

Eine Lage Löffelbiskuit in eine Servierform legen und mit Limoncello-Sirup beträufeln. Nun eine Schicht Mascarponecreme darauf streichen und eine weitere Schicht Lemon Curd darauf geben. Danach eine Lage Löffelbiskuit auf die Creme legen, Mascarponecreme und Lemon Curd schichten und den Prozess wiederholen. Mit Lemon Curd abschließen.

Eine Zitrone in sehr dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und Limoncello-Tiramisu mit Zitronenscheiben und Basilikum dekorieren.

■ ZUTATEN

Für den Limoncello-Zitronensirup:

250 g Zucker
3 Bio-Zitronen
3 Zweige Basilikum
80 ml Limoncello

Für die Mascarponecreme:

750 g Mascarpone
400 g Schlagsahne (aus dem Kühlschrank)
150 g Zucker

Außerdem:

700 g Lemon Curd
400 g Löffelbiskuit
1 Bio-Zitrone
1 Zweig Basilikum

■ UTENSILIEN

Feinreibe, Zitruspresse, 2 mittelgroße Schüsseln, Schneebesen, Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, Servierform