



## Lemon-Tiramisu

### Zutaten:

200 g Mascarpone  
200 g Frischkäse mit Joghurt  
3 EL Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
1 Bio-Zitrone den Abrieb  
davon  
3-4 EL Lemon Curd  
ca. 8-10 Löffelbiskuits  
ca 8 EL Zitronenlikör  
gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Mascarpone, Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker und Zitronenabrieb glatt rühren. Lemon Curd schlierenartig unterrühren.

Die Hälfte der Mascarponecreme in eine flache Auflaufform geben. Biskuits im Zitronenlikör tränken, die getränkten Biskuit auf die Creme legen, dann die restliche Mascarponecreme auf den Löffelbiskuits verteilen.

Lemon Curd darauf verteilen und mit einer Gabel schlierenartig einarbeiten, nun mit den Pistazien bestreuen.

Das Tiramisu wäre nun Servierfertig, ich persönlich serviere es gerne eiskalt und stelle sie erst nochmal für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank dann ist es so richtig schön erfrischend.