



Limoncello Tiramisu

Das perfekte Sommerdessert!

Zutaten (6 Personen)

- 200 g Löffelbiskuits Vincenzovo
- 100 ml Limoncello di Sorrento Il Convento
- 500 g Joghurt (türkischer ist fester)
- 1 Becher Schmand
- Saft einer Zitrone
- 50 g Zucker
- Vanillezucker
- Brauner Rohrzucker

Zubereitung

1. Joghurt, Schmand mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen.
2. Zitronensaft hinzugeben.
3. Die Hälfte des Löffelbiskuits in einer Schale schichten und mit der Hälfte des Limoncellos beträufeln.
4. Die Hälfte der Joghurtmasse darauf verstreichen
5. Nun die andere Hälfte Löffelbiskuits darauf schichten, mit Limoncello beträufeln und mit dem Rest Joghurtmasse glatt abdecken.
6. Brauner Rohrzucker sparsam über das Dessert streuen.
7. Das Limoncello Tiramisu etwa 2 Stunden vor dem Verzehr zubereiten. Als Dekoration eignen sich dünne Zitronenscheiben oder Minze. Lässt sich gut zwei Tage kühl aufbewahren.

