


Neu!

Online-Kochkurs  
Zum Valentinstag  
am 14. Februar



Me.Ta.'s  Kochkurs

GIOVANNI TAURONE

  
Erdbeer-Limoncello Tiramisù

Rezept für  
4 Portionen

ZUTATEN

12 Savoiardi (Löffelbiskuit)

FÜR DIE CREME

250 g Mascarpone  
3 Eigelb  
30 g Zucker  
30 ml Limoncello

FÜR DEN TIRAMISÙ:

250 g Erdbeeren (je nach Saison auch gefroren)  
1 Zitrone (Schale und Saft)  
30 g Zucker

SIRUP ZUM EINTAUCHEN DER SAVOIARDI:

1 Zitrone (Schale und Saft)  
75 ml Leitungswasser  
20 g Zucker  
6 EL Limoncello





## ZUBEREITUNG "ERDBEER-LIMONCELLO-TIRAMISÜ"

Die Eigelb und den Zucker in einer Küchenmaschine oder mit dem Mixer bei hoher Stufe 3-4 Minuten rühren dann den Limoncello hinzu und eine weitere Minute durchrühren. Jetzt auf mittlerer Stufe nach und nach den Mascarpone hinzugeben bis die Masse schön cremig geworden ist. Die Creme nunmehr in eine Spritztülle geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Erdbeeren (sofern frisch) abwaschen und den Strunk der Erdbeeren abschneiden. Den Saft einer Zitrone und den Abrieb einer unbehandelten Zitrone zu den Erdbeeren geben den Zucker ebenfalls hinzugeben, jetzt mit einem Mixstab bearbeiten bis die Erdbeeren zu Püree gemixt worden sind.

Wasser, Zucker, Zitronensaft-, Abrieb und den Limoncello erhitzen bei mittlerer Temperatur und unter ständigem Rühren warten bis der Zucker sich auflöst. Jetzt vom Herd nehmen und vollständig erkalten lassen.

Nachdem der Sirup vollständig kalt geworden ist eine kleine Glasform nehmen ca. 190ml einen Savoiardo in der Mitte teilen und durch den Sirup ziehen, so dass er die Flüssigkeit aufnimmt (vorsicht nicht zu lange im Sirup lassen, ansonsten weicht der Keks zu sehr auf) jetzt in die Glasform auf den Boden geben, mit der Spritztülle den Savoiardo mit Creme bedecken und etwas Erdbeerpüree über die Creme schichten. Das ganze solange wiederholen bis die letzte Schicht die Creme ist. Mit halbierten Erdbeeren oder/und einem Minzblatt garnieren und anschließend nochmal mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Buon appetito

Jeden Monat ein neues Rezept-Video auf dem Me.Ta.

 Channel! "[www.youtube.com/italienschmecktgut](http://www.youtube.com/italienschmecktgut)"