

Zitronen Joghurt Tiramisu



Einkaufsliste:

Für etwa 6x220ml Gläser
Löffelbiskuit
3 Eier
60g Zucker
70g Mehl
Messerspitze Backpulver
Etwas sehr feinen Zucker oder Puderzucker

Für die Zitronensauce:

150ml Zitronensaft
50ml Maracuja-Saft
100g Zucker
1 Eigelb
1EL Speisestärke

Zitronencreme:

Abrieb von 2 Zitronen
Mark einer Vanilleschote
150g Zucker
200ml Sahne
600g Elinas Joghurt nach griechischer Art
2EL der Zitronensauce
1 Pck. Sahnesteif
50g weiße Schokolade, geraspelt

So wird's gemacht:

Das Löffelbiskuit:

Eier trennen, Zucker und Eiweiß sehr steif schlagen, kurz beiseite stellen. Eigelb luftig aufschlagen. Mehl und Backpulver sieben. Eiweiß und Mehl abwechselnd unter das Eigelb heben. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in langen Streifen auf ein Backpapier geben, mit feinstem Zucker oder Puderzucker bestreuen. 15 Minuten ruhen lassen, derweil den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Löffelbiskuit etwa 10-15 Minuten goldbraun backen, nochmals etwas mit Zucker bestreuen. Ergibt etwa 25 Löffelbiskuit.

Zitronensauce:

Alle Säfte mit dem Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 50ml Wasser, Speisestärke und Eigelb gut verquirlen und unter ständigem Rühren in die warme Masse geben. Weiter rühren bis die Masse stark eindickt, abkühlen lassen, dabei immer mal wieder rühren.

Zitronencreme:

Zucker, Zitronenabrieb und Vanille mischen, Sahne und Sahnesteif hinzugeben und die Masse steif schlagen, nun unter Rühren den Joghurt hinzugeben. Zum Schluss die Zitronensauce unter Rühren untergeben.

Masse in Gläser schichten. Zunächst 2 Löffelbiskuit auf den Glasboden geben, diesen mit der Sauce (oder zusätzlich nach Belieben mit Limoncello) beträufeln, 2EL Creme darauf geben, gefolgt von erneut etwa 2 Löffelbiskuit (je nach Glasgröße), etwas Sauce und Creme und zum Schluss etwa Creme übrig behalten. Diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf das Dessert tupfenweise geben.

Mit der geraspelten Schokolade garnieren und 1 Stunde kalt stellen, dann servieren.