

LIMONCELLO BIO

LIMONCELLO-TIRAMISÚ

Zutaten:

- 250g Löffelbiskuits (ca. 30 Stück)
- 100ml Walcher Limoncello Bio
- 250g Mascarpone
- 200g Sauerrahm
- 3 EL Naturjoghurt (min. 3,8% Fett)
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 50g Puderzucker
- 2 TL Zucker

Zubereitung:

Den Boden der Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen und mit der halben Menge Walcher Limoncello Bio beträufeln. Mascarpone, Sauerrahm und Joghurt in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen des Handmixers vermischen um eine Creme zu erhalten. Zitrone heiß abwaschen und trockenreiben. Lange, etwas dickere Zesten von der Schale abreiben und zur Seite stellen. Die Zitrone auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Küchenmesser herauskratzen. Das Vanillenmark und den Zitronensaft zur Creme in die Schüssel geben, Puderzucker darüber sieben und alles cremig rühren. Die Hälfte der Mascarponecreme auf den Löffelbiskuits verteilen, darauf die übrigen Löffelbiskuits schichten und mit Walcher Limoncello Bio beträufeln. Mit der restlichen Mascarponecreme abschließen und den Zitronenabrieb dekorativ darüberstreuen. Den Tiramisú vor dem Servieren für mindestens 3 Stunden kalt stellen.



LIMONCELLO BIO

TIRAMISÙ AL LIMONCELLO

Ingredienti:

- 250g di savoiardi (circa 30 pezzi)
- 100ml di Limoncello Bio Walcher
- 250g di mascarpone
- 200g di panna acida
- 3 cucchiaini di yogurt naturale (min. 3,8% di grassi)
- 1 limone biologico
- 1 baccello di vaniglia
- 50g di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di zucchero

Preparazione:

Ricoprire il fondo della pirofila con metà dei savoiardi ed irrorarli con metà della quantità di Limoncello Bio Walcher. Mischiare il mascarpone, la panna acida e lo yogurt in una ciotola capiente con le fruste di uno sbattitore a mano in modo da ottenere una crema. Lavare il limone con acqua calda ed asciugarlo. Quindi grattugiare la scorza con una grattugia a grana grossa e mettere quanto ricavato da parte. Spremere il limone. Tagliare il baccello di vaniglia per lungo aprendolo e raschiandone la parte interna con un coltello da cucina. Aggiungere la polpa ricavata dal baccello di vaniglia al succo di limone ed unire il tutto alla crema. Quindi setacciarvi sopra lo zucchero a velo e mescolare fino ad ottenere una consistenza cremosa. Spalmare metà della crema al mascarpone sui savoiardi, coprire con i savoiardi restanti ed irrorare di nuovo con il Limoncello Bio Walcher. Completare con il resto della crema al mascarpone e cospargere la superficie con la scorza di limone grattugiata. Far riposare il tiramisù per almeno 3 ore nel frigorifero prima di servirlo.

