



ZITRONENTIRAMISU LEMON TIRAMISU

Zutaten Tiramisu

500g Skyr
80g Lemon Curd
2 EL Agavendicksaft
200g Löffelbiskuit
3 Zitronen
50ml Limoncello (alternativ Wasser)

Zutaten Lemon Curd

4 Eigelbe
125g Zucker
Abrieb einer ganzen Zitrone
Saft von drei Zitronen
Prise Salz
80g Butter

Ingredients Tiramisu

2 cups skyr
1/3 cup lemon curd
2 tbsp agave syrup
7 oz lady fingers
3 lemons
1/4 cup limoncello (alternatively water)

Ingredients Lemon Curd

4 egg yolks
3/4 cups sugar
zest of one lemon
juice of three lemons
pinch of salt
1/4 cups butter

Zubereitung Lemon Curd

1. Wasserbad aufsetzen und in einer hitzebeständigen Schüssel Eigelbe, Zucker, Abrieb, Saft und Salz aufschlagen und dann auf das Wasserbad setzen
2. die Masse so lange schlagen, bis sie leicht andickt
3. die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Butter unterheben
4. in ein verschließbares Glas gießen und kaltstellen
5. Lemon Curd kannst du in Frosting mischen, als Füllung meiner Zitronen

Cupcakes nehmen oder als Schichtdessert verarbeiten

Zubereitung Tiramisu

1. Skyr, Lemon Curd und Agavendicksaft vermischen
2. Zitronen auspressen und den Saft mit Limoncello mischen (oder Wasser)
3. einen Teil der Creme in eine Auflaufform schichten und die Löffelbiskuit in der Zitronensaftmischung tränken und auf die Creme geben
4. wiederholen bis alles aufgebraucht ist, optional mit Zitronenabrieb garnieren und mindestens 4-5 Stunden kaltstellen

Instructions Lemon Curd

1. beat egg yolks, sugar, zest, juice and salt in a heat proof bowl until fluffy and place then over waterbath
2. beat over bath until it thickens
3. take off of heat and fold in butter
4. transfer into a jar and refridgerate

Instructions Tiramisu

1. mix together skyr, lemon curd and agave syrup
2. squeeze lemons and mix juice with limoncello (or water)
3. spread some of the cream onto the bottom of a casserole pan and soak lady fingers in lemon juice mixture and place on cream
4. repeat until everything is used up, optionally garnish with lemon zest and chill for 4-5 hours

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

