



Gin-Tonic-Tiramisu

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|--------|
| Bio Limetten | 2 St. |
| Schlagsahne | 200 ml |
| Frischkäse, natur | 200 g |
| Crème fraîche | 200 g |
| Joghurt, natur | 150 g |
| Puderzucker | 50 g |
| Gin | 30 ml |
| Tonic Water | 30 ml |
| Löffelbiskuits | 250 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, große Auflaufform, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Limetten heiß abwaschen. Von einer Limette etwa 3 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Zweite Limette ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.
3. In einer Schüssel Frischkäse mit Crème fraîche, Joghurt, Puderzucker, 2 TL Limettenschale und 1 EL Limettensaft cremig rühren. Gin und Tonic unterrühren. Schlagsahne vorsichtig unterheben und Gin-Tonic-Creme abschmecken.
4. Löffelbiskuits mit übrigem Limettensaft beträufeln und die Hälfte davon nebeneinander in eine Auflaufform legen. Die Hälfte der Gin-Tonic-Creme darauf verteilen. Zutaten erneut schichten. Mit Limettenscheiben und Limettenabrieb garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 588 kcal |
| Kohlenhydrate | 63 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 29 g |