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	40 g
Gin	30 ml
Tonic Water	30 ml
Löffelbiskuits	250 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, große Auflaufform, feine Reibe, SILVERCREST 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 (10 Lidl-Löffel), 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	578 kcal
Kohlenhydrate	61 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	29 g