Beerentiramisu(Zitronisu) von Madeleine Kindermann

Mengen für 10 Personen

2.0 Stück Löffelbisquits (100g)	Die Hälfte der Biskuits mit der gezuckerten Steine nach unten in eine Form legen
3.0 Stück Zitronen	ca. 1 dl Zitronensaft. 2-3 Zitronen auspressen
20 g Puderzucker	2EL Mit dem Zitronensaft vermischen (1 EL ca. 10g)
300 g Himbeeren	gezuckerte Beeren auf die Biskuits verteilen (auch gefroren möglich - davor auftauen)
20 g Zucker	2EL auf die Beeren streuen (1EL ca. 10g)
180 g Crème fraiche	schaumig rühren
20 g Zucker	beigeben (1EL ca 10g)
1.5 cl Zitronensaft	1 EL zugeben (1EL ca. 15ml)
3 cl Zitronensirup	2 EL zugeben (1 EL ca. 15ml)
2.5 dl Rahm	Steif schlagen, darunter ziehen

Variante:

Man kann die oberste Crèmeschicht mit Schokoladenpulver bestreuen.