

# Caipirinha - Tiramisu

Zutaten für: 6-8 Personen

4-5		Limetten, ausgepresst etwa
125	ml	Saft
2		Limetten
100	Gramm	Zucker (I)
2	Essl.	Zucker (II)
50	ml	Wasser
6	Essl.	Cachaca (brasilianischer Zuckerrohrschnaps)
		Knapp 250 g Löffelbiskuits
250	Gramm	Magerquark
250	Gramm	Mascarpone

## *DEKORATION*

---

Brauner Zucker, nach Belieben  
Puderzucker  
Minzeblättchen

### Anleitung:

Die Limetten für den Saft auspressen und die benötigte Menge abmessen. Die Schalen der weiteren Limetten fein abreiben. Dann die restliche Schale so abschneiden, dass nichts Weißes mehr zu sehen ist. Die Filets aus den Zwischenhäuten schneiden.

Den Limettensaft, Zucker (I) und das Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Wenn sich der Zucker vollständig gelöst hat, 6 El davon abnehmen und fürs Tränken der Biskuits beiseite stellen. Die Limettenfilets und den Zucker (II) zu der übrigen Flüssigkeit in den Topf geben und so lange köcheln lassen, bis die Filets fast völlig zerfallen sind. Die Hälfte der abgeriebenen Limettenschale in den Topf geben, kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen und erkalten lassen. Es sollen knapp 200 ml Limettensirup sein.

Quark und Mascarpone in einer Schüssel gut verrühren, dabei nach und nach den Limettensirup unterrühren.

Eine Form (ca. 25x15 cm) mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Den abgenommenen Limetten-Zucker-Saft mit dem Zuckerrohrschnaps vermischen. Mit der Hälfte davon die Biskuits tränken. Dann die Hälfte der Limettencreme darauf streichen, mit einer weiteren Lage Löffelbiskuits bedecken, wieder tränken und mit einer Lage Creme abschließen. Mit der restlichen Limettenschale bestreuen. Zum Durchziehen für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren nach Belieben noch mit etwas braunem Zucker bestreuen. Das Tiramisu mit einem in heißes Wasser getauchten scharfen Messer in rechteckige Stücke schneiden. Sehr hübsch sieht es aus, wenn man es auf mit Puderzucker bestäubten schwarzen Tellern mit Minzeblättchen serviert.