



# Citromkrémes tiramisú

🕒 310–330 Perc 🍷🍷🍷

## Elkészítés

- 1 A citromkrémhez a citrom héját egy lábasba reszeljük. Hozzáadjuk a cukrot, a kukoricakeményítőt, a limoncellót, a tojásokat és a tojássárgáját, majd simára keverjük.
- 2 Folyamatos keverés mellett addig főzzük, amíg felforr és besűrűsödik. Levesszük a tűzről, hozzáadjuk a vaját, és simára keverjük. Egy tálba öntjük és hagyjuk kihűlni.
- 3 A babapiskóták beáztatásához a vizet, a cukrot, a citromhéjat és a citromlevet felforraljuk. Levesszük a tűzről, hagyjuk kihűlni, majd leszűrjük. Hozzáadjuk a limoncellót, és elkeverjük.
- 4 Egy nagy tálban összekeverjük a 200 g kihűlt citromkrémet, a porcukrot, a bourbon vaníliapasztát és a mascarponét, majd kb. 1 percig simára keverjük. A habtejszint lágy habbá verjük, ezután óvatosan a mascarponés krémbe forgatjuk. Habzsákba töltjük.
- 5 A babapiskótákat belemártjük a szirupba, és egy tálba rétegezzük. Rákenjük a mascarponekrém felét, majd rákerül a maradék citromkrém. A maradék babapiskótát is belemártjük, és a tetejére helyezük, végül a maradék mascarponekrémmel zárjuk. Legalább 4 órára, de legjobb egy éjszakára hűtőbe tesszük.

**TIPP:** Tálalás előtt friss citromhéjjal és mentával díszítjük.

## Összetevők 8 fő részére

🍷 = Kotányi Produkte

A citromkrémhez:

2	Togás
2	Tojás sárgája
100 g	🍷 Citromos cukor
2	Citrom
50 ml	Limoncello, vagy bármilyen citromos krémlikőr
20 g	Kukoricakeményítő
80 g	Vaj

A babapiskóták áztatásához:

80 g	Cukor
20 g	🍷 Citromos cukor
350 ml	Víz
100 ml	Limoncello

A tiramisú krémhez:

600 g	Elkészített citromkrém
500 g	Mascarpone
1 ek	🍷 Bourbon vaníliapaszta
60 g	Porcukor
200 g	Habtejszín
300 g	Babapiskóta

