



Лимоново тирамису с Лимончело

🕒 310–330 Минути   

Подготовка

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Бишкоти
500 g	Маскарпоне
1 бр.	♦ Бурбонска Ванилия
60 g	Пудра захар
200 g	Бита сметана

За лимоновия крем

2 бр.	Яйца
2 бр.	Жълтъци
100 g	Кристална захар
2 бр.	Лимони
50 ml	Ликьор лимончело
20 g	Нишесте
80 g	Масло

За сироп

100 g	Кристална захар
350 ml	Вода
100 ml	Ликьор Лимончело
2 бр.	Лимон, изстискан
1 с.л.	♦ Лимонови корички, нарязани

- 1 Пригответе лимоновия крем, като изстискате сока от един лимон и настържете кората му. Добавете в тенджерата с останалите необходими съставки за крема (без маслото). Бъркайте с телена бъркалка на умерен котлон, докато започне леко да бълбука и се сгъсти.
- 2 Махнете от котлона. Добавете маслото и разбъркайте, докато се разтопи напълно. Покрийте с прозрачно фолио, което се докосва по повърхността на крема и оставете да се охлади.
- 3 Кипнете водата за сироп в тенджерата със захарта, сокът от един лимон и лимоновите корички. Махнете от котлона, добавете ликьор лимончело, разбъркайте и оставете да се охлади.
- 4 В купа разбийте 200 g от лимоновия крем с пудра захар, семенцата от ванилията и маскарпонето. В отделна купа разбийте сметаната. Разбъркайте двете смеси внимателно с шпатула и прихлупващи движения. Сложете крема в шприц с кръгъл накрайник.
- 5 Потопете бишкотите една по една в сироп и ги нарежете по дългото на правоъгълна тава. Разпределете половината от крема с маскарпоне отгоре, последван от остатъка от лимоновия крем. Потопете останалите бишкоти и завършете с крема с маскарпоне.
- 6 Приберете в хладилника за поне 4 часа или една нощ. Поръсете с прясно настъргана кора от лимон преди да поднесете за още по-ефектна декорация.

