



Limoncello Tiramisu

🕒 310–330 Min   

Priprema

- 1 Za kremu od limuna naribajte koricu limuna i stavite je u lonac. Dodajte šećer, gustin, limoncello, jaja i žumanjke pa sve sjedinite pjenjačom.
- 2 Stavite na vatru i kuhajte do vrenja, odnosno dok se krema ne zgusne. Maknite s vatre, dodajte maslac i promiješajte. Prebacite u zdjelu i ostavite da se ohladi.
- 3 Za sirup u manjem loncu zakuhajte vodu, šećer, sok i koricu limuna. Nakon što zavrije, maknite s vatre, ohladite i procijedite. Na kraju dodajte limoncello i promiješajte.
- 4 U veću zdjelu dodajte 200 g ohlađene kreme od limuna, šećer u prahu, bourbon vanilija pastu i mascarpone pa miksajte oko 1 minutu. Vrhnje za šlag izmiksajte u mekani šlag pa ga špatulom nježno umiješajte u kremu. Prebacite u plastičarsku vrećicu.
- 5 Piškote umočite u sirup i složite na dno kalupa. Premažite polovicom mascarpone kreme, zatim dodajte preostalu kremu od limuna. Ostatak piškota ponovno umočite i složite kao drugi sloj, pa završite s mascarpone kremom. Ostavite u hladnjaku najmanje 4 sata, najbolje preko noći. Prije posluživanja pospite koricom limuna.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za kremu od limuna:

2	Jaja
2	Žumanjka
100 g	♦ Šećer s prirodnim aromom limuna
2	Limuna (sok i korica)
50 ml	Limoncella
20 g	Gustina
80 g	Maslaca

Za sirup:

80 g	Šećera
20 g	♦ Šećer s prirodnim aromom limuna
350 ml	Vode
100 ml	Limoncella
	Sok i korica 1 limuna

Za tiramisu kremu:

600 g	Kreme od limuna
500 g	Mascarponea
1 žlica	♦ Bourbon vanilija pasta
60 g	Šećera u prahu
200 g	Vrhnja za šlag
300 g	Piškota

