

Лимонный тирамису

310—330 Мин.

Способ приготовления

1. Для лимонного крема натрите лимонную цедру в кастрюлю. Добавьте сахар, кукурузный крахмал, лимончелло, яйца и яичные желтки, затем взбейте до однородной массы.
2. Варите на огне до загустения. Снимите с огня, добавьте сливочное масло и перемешайте до гладкости. Перелейте в миску и дайте остыть.
3. Для сиропа доведите воду, сахар, лимонную цедру и сок до кипения. Снимите с огня, дайте остыть, затем процедите. Добавьте лимончелло и перемешайте.
4. В большой миске смешайте 200 г охлажденного лимонного крема, сахарную пудру и маскарпоне. Взбивайте около 1 минуты. Отдельно взбейте сливки до мягких пиков, затем аккуратно вмешайте их в смесь маскарпоне. Переложите в кондитерский мешок.
5. Окуните печенье в сироп и выложите на блюдо. Нанесите половину крема маскарпоне на печенье, затем добавьте оставшийся лимонный крем. Окуните оставшееся печенье в крем маскарпоне и выложите их сверху, завершив слоем крема маскарпоне. Поставьте в холодильник минимум на 4 часа, лучше на ночь. Перед подачей посыпьте лимонной цедрой. Приятного аппетита!

Ингредиенты 8 Порции

= Kotányi Produkte

Для лимонного крема:

2 шт.	Яйца
2 шт.	Яичный желток
1 пакетик	Ванильный сахар с натуральной ванилью
2 шт.	Лимон (цедра и сок)
50 мл	Лимончелло
20 г	Кукурузный крахмал
80 г	Сливочное масло

Для сиропа:

80 г	Сахар
10 г	Лимонная цедра измельченная
350 мл	Вода
100 мл	Лимончелло
1 шт.	Лимон (цедра и сок)

Для основы:

300 г	Лимонный крем
500 г	Маскарпоне
60 г	Сахарная пудра
200 г	Сливки 33%
300 г	Печенье «дамские пальчики» (савоярди)