



Limoncellov tiramisu

🕒 310–330 Min   

Priprava

- 1 V kozico naribajte limonino lupinico. Dodajte sladkor, škrob, limoncello, jajca in rumenjake ter dobro premešajte.
- 2 Kuhajte, dokler ne zavre in se zgosti. Odstavite, dodajte maslo in mešajte do gladkega. Ohladite.
- 3 Za sirup zavrite vodo, sladkor, limonino lupinico in sok. Ohladite, precedite in dodajte limoncello.
- 4 V večji skledi zmešajte 200 g limonine kreme, sladkor v prahu, bourbon vaniljevo pasto in mascarpone. Stepajte približno 1 minuto. Sladko smetano stepite do mehkih vrhov in jo nežno vmešajte v mascarponejevo zmes.
- 5 Piškote pomočite v sirup in jih razporedite po pekaču. Premažite s polovico mascarponejeve kreme, nato dodajte preostalo limonino kremo. Dodajte še eno plast namočenih piškotov in zaključite z mascarponejevo kremo. Hladite vsaj 4 ure, najbolje čez noč. Pred serviranjem posujte z limonino lupinico.

Sestavine 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Limonina krema

2	Jajci
2	Rumenjaka
100 g	♦ Limonin sladkor
2	Limoni (sok in lupinica)
50 ml	Limoncella
20 g	Korzuznega škroba
80 g	Masla

Sirup

80 g	Sladkorja
20 g	♦ Limonin sladkor
350 ml	Vode
100 ml	Limoncella
	Lupinica in sok 1 limone

Krema za tiramisu

600 g	Limonine kreme
500 g	Mascarponeja
1 žlica	♦ Bourbon vaniljeva pasta
60 g	Sladkorja v prahu
200 g	Sladke smetane
300 g	Piškotov savoiard

