

Tiramisu cu Limoncello

— Min.

Pregătire

1. Pentru crema de lămâie, rade coaja lămâilor într-o cratiță. Adaugă zahărul, amidonul de porumb, limoncello, ouăle și gălbenușurile, apoi amestecă bine cu un tel până la omogenizare.
2. Pune compoziția pe foc și gătește-o, amestecând continuu, până începe să fiarbă și se îngroașă. la cratița de pe foc, adaugă untul și amestecă până obții o cremă fină și lucioasă. Transferă crema într-un bol și las-o să se răcească.
3. Pentru sirop, pune la fiert apa împreună cu zahărul, coaja rasă și sucul de lămâie. După ce dă în clocot, ia vasul de pe foc, lasă lichidul să se răcească, apoi strecoară-l. Adaugă limoncello și amestecă.
4. Într-un bol mare, combină 200 g din crema de lămâie răcită cu zahărul pudră, vanilia de vanilie Bourbon și mascarpone. Mixează aproximativ 1 minut. Bate smântâna pentru frișcă până obții vârfuri moi, apoi încorporeaz-o delicat în amestecul cu mascarpone. Transferă crema într-un poș pentru decorare.
5. Înmoaie pișcoturile în sirop și așază-le într-un vas. Întinde peste ele jumătate din crema de mascarpone, apoi adaugă restul de cremă de lămâie. Înmoaie și restul pișcoturilor în sirop și așază-le deasupra. Finalizează cu restul cremei de mascarpone. Lasă desertul la frigider cel puțin 4 ore, ideal peste noapte. Înainte de servire, presară deasupra coajă rasă de lămâie.

Ingrediente 10 Porții

= Kotányi Produkte

Cremă de lămâie

2	Ouă
2	Gălbenușuri
100 g	Zahăr
2	Lămâi (coaja rasă și sucul)
50 ml	Limoncello
20 g	Amidon de porumb
80 g	Unt

Sirop

80 g	Zahăr
20 g	Zahăr cu lămâie
350 g	Apă
100 ml	Limoncello
	Coaja rasă și sucul de la 1 lămâie

Cremă pentru tiramisu

600 g	Cremă de lămâie
500 g	Mascarpone
1	Baton vanilie de Bourbon întreg
60 g	Zahăr pudră
200 g	Smântână pentru frișcă
300 g	Pișcoturi

