

Tiramisu limoncello

40—50 Min

Przygotowanie

1. Aby przygotować krem cytrynowy, zetrzyj skórkę z cytryny do rondelka. Dodaj cukier, skrobię kukurydzianą, limoncello, jajka i żółtka, a następnie dokładnie wymieszaj trzepaczką.
2. Gotuj na średnim ogniu, aż masa się zagotuje i zgęstnieje. Zdejmij z ognia, dodaj masło i mieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Przełóż do miski i pozostaw do ostygnięcia.
3. Aby przygotować syrop, zagotuj wodę z cukrem, skórką i sokiem z cytryny. Zdejmij z ognia, ostudź, a następnie przecedź. Dodaj limoncello i wymieszaj.
4. W dużej misce połącz 200 g ostudzonego kremu cytrynowego, cukier puder, pastę waniliową bourbon oraz mascarpone. Miksuj przez około 1 minutę. Ubij śmietankę na miękkie szczyty, a następnie delikatnie wmieszaj ją do masy mascarpone. Przełóż krem do rękawa cukierniczego.
5. Zanurz biszkopty w syropie i ułóż je w naczyniu. Rozprowadź połowę kremu mascarpone, następnie dodaj pozostały krem cytrynowy. Zanurz resztę biszkoptów i ułóż kolejną warstwę. Na wierzch wyłóż pozostały krem mascarpone. Wstaw do lodówki na co najmniej 4 godziny, najlepiej na całą noc. Przed podaniem udekoruj skórką z cytryny.

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

Krem cytrynowy:

2 szt	Jajko
2 szt	Żółtko
100 g	Cukier puder
2 szt	Skórka i sok z cytryn
50 ml	Limoncello
20 g	Skrobia kukurydziana
80 g	Masło

Syrop:

80 g	Cukier
20 g	Skórka cytrynowa krojona
350 ml	Woda
100 ml	Limoncello
1 szt	Sok i skórka z cytryny

Krem do tiramisu:

300 g	Krem cytrynowy
500 g	Mascarpone
1 łyżka	Pasta waniliowa Bourbon
60 g	Cukier puder
200 g	Śmietanka kremówka
300 g	Biszkopty (ladyfingers)

