Limoncello Tiramisù



Ingredienser

Sitronsirup:
♥ 2,25 dl Limoncello sitronlikør (se tips)
♥ 2,25 dl vann
♥ 1 dl sukker
♥ 2 dl presset sitronsaft

Kjeks:
♥ 40 savoiardi (italienske fingerkjeks, se tips)

Mascarpone- og sitronkrem:
♥ 3,5 dl kremfløte
♥ 1 dl melis
♥ 450 g mascarponeost
♥ 300 g Lemon curd (ferdigkjøpt eller hjemmelaget, se tips)

Pynt:
♥ 100 g Lemon curd
♥ mandelflak

Fremgangsmåte

Vil du bruke hjemmelaget Lemon curd, lønner det seg å lage den klar dagen i forveien, se tips nedenfor.

Varm opp ingrediensene til sitronsirupen i en kjele så sukkeret smelter. Ta kjelen av platen.

Pisk kremfløten til krem. Pisk deretter kremen sammen med melis, mascarpone og sitronkremen Lemon curd, så du får en myk og deilig mascarponekrem med sitronsmak.

Dypp kjeksen i sitronsirupen og legg i bunnen av skålen. Du kan enten bruke en stor serveringsskål eller 6 porsjonsglass. Legg på et lag mascarponekrem. Legg på et nytt lag med bløtede kjeks og fortsett slik lagvis til du når toppen av dessertskålen.

Pynt toppen av desserten med Lemon curd og mandelflak.

La desserten stå i et par timer før servering.

Tips

♥ I denne desserten er det altså den italienske sitronlikøren Limoncello som setter noe av den deilige smaken. Limoncello får du kjøpt på polet.

♥ Sitronkremen Lemon curd får du kjøpt ferdig på glass i enkelte store matbutikker. Det beste er imidlertid hjemmelaget Lemon curd som du finner et eget innlegg på her på Det søte liv. Kortversjonen er slik:

♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 120 g presset sitronsaft
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør

Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter. Sitronkremen vil da tykne i konsistensen og bli mer kremete.

♥ Italienske savoiardi er kjeks som du får kjøpt i de fleste store matbutikkene.

♥ Limoncello Tiramisù oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Desserten må gjerne stå kaldt i noen timer og så smakene får trukket godt inn i hverandre, men jeg anbefaler å servere desserten samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/limoncello-tiramisu