

Tiramisú de limón

Ingrédients

- 1 huevo
- 40g de azúcar
- 45g de jugo de limón
- 65g de mantequilla
- 140g de agua
- 170g de jugo de limón
- 75g de azúcar
- 3 huevos
- 60g de azúcar
- 500g de mascarpone

Préparation

1. Continúo mi serie de tiramisú con una versión vitaminada y ácida, ¡100% limón!
2. Las frutas de temporada empiezan a escasear, pero los cítricos siempre están ahí para deleitarnos, y el limón combina muy bien con el mascarpone en este delicioso tiramisú. Y por supuesto, si es necesario (niños o mujeres embarazadas, por ejemplo), pueden usar la receta de crema sin huevos crudos de este tiramisú.
3. Tiempo de preparación: 45 minutos + reposo en frío
Para 8 personas aproximadamente: Lemon curd: 1 huevo de azúcar La ralladura de imones de jugo de limón de mantequilla Mezcla el azúcar con la ralladura de limón.
4. Añade el huevo, mezcla bien, luego incorpora el jugo de limón.
5. Espesa a fuego lento, removiendo constantemente.
6. Cuando la crema haya espesado, deja enfriar unos minutos fuera del fuego, luego añade la mantequilla cortada en trozos pequeños.
7. Mezcla la crema con una batidora de inmersión durante unos minutos hasta que esté bien lisa y la mantequilla completamente incorporada.
8. Reserva en el refrigerador hasta la preparación.
9. Jarabe de remojo: de agua de jugo de limón de azúcar Hervir el agua y el azúcar.
10. Fuera del fuego, añade el jugo de limón.
11. Reserva hasta el montaje.
12. Mousse de mascarpone: 3 huevos de azúcar de mascarpone Separa las claras de las yemas de huevos.
13. Batir las yemas con de azúcar hasta que blanqueen.
14. Añade el mascarpone y mezcla bien.
15. Montar las claras con el resto del azúcar.
16. Incorpora suavemente las claras a la mezcla anterior, luego procede al montaje.
17. El montaje: Unas treinta galletas de soletilla Un poco de ralladura de limón Remoja las galletas de soletilla en el jarabe de limón y colócalas en el fondo de tu plato.
18. Añade la mitad de la mousse de mascarpone, luego lemon curd.
19. Coloca una segunda capa de galletas remojadas, luego nuevamente lemon curd.
20. Después, vierte el resto de la mousse.
21. Alisa bien la superficie.
22. Para la decoración, hice un marmoleado estilo milhojas con el resto de lemon curd, pero puedes

simplemente decorar con ralladura de limón.

23. Coloca el tiramisú en el refrigerador por al menos 4 horas antes de disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com