

Tiramisù al limone

Ingrédients

- 1 uovo
- 40g di zucchero
- 45g di succo di limone
- 65g di burro
- 140g di acqua
- 170g di succo di limone
- 75g di zucchero
- 3 uova
- 60g di zucchero
- 500g di mascarpone

Préparation

1. Continuo la mia serie di tiramisù con una versione vitaminica e acidula, 100% limone!
2. La frutta di stagione è sempre più rara, ma gli agrumi sono sempre lì per deliziarci, e il limone si sposa molto bene con il mascarpone in questo delizioso tiramisù. E ovviamente, se necessario (bambini o donne incinte ad esempio), potete utilizzare la ricetta della crema senza uova crude di questo tiramisù.
3. Tempo di preparazione: 45 minuti + riposo in frigorifero Per circa 8 persone: Lemon curd : 1 uovo di zucchero La scorza di imoni di succo di limone di burro Mescolate lo zucchero con la scorza di limone.
4. Aggiungete l'uovo, mescolate bene, poi incorporate il succo di limone.
5. Fate addensare a fuoco basso mescolando continuamente.
6. Quando la crema si è addensata, lasciatela raffreddare qualche minuto fuori dal fuoco, poi aggiungete il burro tagliato a pezzetti.
7. Frullate la crema con un frullatore a immersione per qualche minuto finché sarà liscia e il burro totalmente incorporato.
8. Riponete al frigorifero fino al momento dell'assemblaggio.
9. Sciroppo di inzuppamento : di acqua di succo di limone di zucchero Portate l'acqua e lo zucchero a ebollizione.
10. Fuori dal fuoco, aggiungete il succo di limone.
11. Riponete fino al momento dell'assemblaggio.
12. Mousse al mascarpone : 3 uova di zucchero di mascarpone Separate gli albumi dai tuorli.
13. Sbattete i tuorli con di zucchero fino a farli diventare bianchi.
14. Aggiungete il mascarpone e mescolate bene.
15. Montate gli albumi a neve con il resto dello zucchero.
16. Incorporate delicatamente gli albumi al composto precedente, poi passate all'assemblaggio.
17. L'assemblaggio : Una trentina di savoiardi Qualche scorza di limone Inzuppate i savoiardi nello sciroppo al limone e disponeteli sul fondo del vostro piatto.
18. Aggiungete metà della mousse al mascarpone, poi del lemon curd.
19. Disponete un secondo strato di savoiardi inzuppati, poi nuovamente del lemon curd.
20. Infine, versate il resto della mousse.
21. Livellate bene la superficie.
22. Per la decorazione, ho fatto una marmorizzazione tipo millefoglie con il resto del lemon curd, ma potete

semplicemente decorare con scorze di limone.

23. Mettete il tiramisù in frigorifero per almeno 4 ore prima di gustarlo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com