

Tiramisù de limão

Ingrédients

- 1 ovo
- 40g de açúcar
- 45g de suco de limão
- 65g de manteiga
- 140g de água
- 170g de suco de limão
- 75g de açúcar
- 3 ovos
- 60g de açúcar
- 500g de mascarpone

Préparation

1. Eu continuo minha série de tiramisus com uma versão vitaminada e ácida, 100% limão!
2. As frutas da temporada começam a ficar escassas, mas os cítricos estão sempre aí para nos deliciar, e o limão combina muito bem com o mascarpone neste delicioso tiramisú. E, claro, se necessário (crianças ou grávidas, por exemplo), você pode usar a receita de creme sem ovos crus deste tiramisú.
3. Tempo de preparação: 45 minutos + repousar na geladeira Para cerca de 8 pessoas: Lemon curd: 1 ovo de açúcar As raspas de limões de suco de limão de manteiga Misture o açúcar com as raspas de limão.
4. Adicione o ovo, misture bem e então incorpore o suco de limão.
5. Deixe engrossar em fogo baixo, mexendo sem parar.
6. Quando o creme engrossar, deixe esfriar por alguns minutos fora do fogo, então adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços.
7. Bata o creme com um mixer até que fique bem liso e a manteiga esteja totalmente incorporada.
8. Reserve na geladeira até a montagem.
9. Calda de embebição: de água de suco de limão de açúcar Leve a água e o açúcar para ferver.
10. Fora do fogo, adicione o suco de limão.
11. Reserve até a montagem.
12. Mousse de mascarpone: 3 ovos de açúcar de mascarpone Separe as claras das gemas.
13. Bata as gemas com de açúcar até que fiquem esbranquiçadas.
14. Adicione o mascarpone e misture bem.
15. Bata as claras em neve com o restante do açúcar.
16. Incorpore delicadamente as claras à mistura anterior, em seguida, passe à montagem.
17. A montagem: Cerca de trinta biscoitos champanhe Algumas raspas de limão Molhe os biscoitos champanhe na calda de limão e coloque-os no fundo do prato.
18. Adicione metade da mousse de mascarpone e depois o lemon curd.
19. Coloque uma segunda camada de biscoitos embebidos e, em seguida, mais lemon curd.
20. Depois, adicione o restante da mousse.
21. Alise bem a superfície.
22. Para a decoração, fiz um marmorizado estilo mil-folhas com o resto do lemon curd, mas você pode simplesmente decorar com raspas de limão.

23. Coloque o tiramisu na geladeira por no mínimo 4 horas antes de saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com