

Limonlu tiramisu

Ingrédients

- 1 yumurta
- 40g eker
- 2 limonun rendesi
- 45g limon suyu
- 65g tereya ı
- 140g su
- 170g limon suyu
- 75g eker
- 3 yumurta
- 60g eker
- 500g mascarpone

Préparation

1. Benim tiramisu serime 100% limon ile vitaminli ve ek i bir versiyon eklemeye devam ediyorum!
2. Mevsim meyveleri giderek azalıyor, ancak turunçgiller her zaman bizi memnun etmek için burada ve limon, bu lezzetli tiramisuda mascarpone ile çok iyi uyum sa lar Ve tabii ki, ihtiyaç duyulursa (örne in çocuklar veya hamile kadınlar için), bu tiramisu tarifindeki çi yumurtasız kremayı kullanabilirsiniz.
3. Lemon curd : 1 yumurta eker imonun rendesi limon suyu tereya ı ekeri limon kabu u rendesiyle karı tırın.
4. Yumurtayı ekleyin, iyice karı tırın, ardından limon suyunu ekleyin.
5. Karı ımı kısık ate te sürekli karı tırarak kalınla tırın.
6. Krem kalınla tı ında, ate ten alıp birkaç dakika so utun, ardından küçük parçalar halinde kesilmi tereya ını ekleyin.
7. Krema tamamen pürüzsüz olana ve tereya ı tamamen karı ana kadar birkaç dakika el blenderi ile karı tırın.
8. Kullanıma kadar buzdolabında saklayın.
9. Su ve ekeri kaynatın.
10. Ate ten alın, limon suyunu ekleyin.
11. Kullanıma kadar saklayın.
12. Yumurtanın beyazını sarısından ayırın.
13. Yumurta sarılarını ekerle renklene kadar çırpın.
14. Mascarpone ekleyin ve iyice karı tırın.
15. Yumurtanın beyazını kalan ekerle çırpın.
16. Önceki karı ıma beyazları nazikçe ekleyin, ardından montaj yapılacaktır.
17. Montaj : Yakla ık otuz tane kedi dili bisküvisi Birkaç limon rendesi Limon urubuna kedidili bisküvilerini batırın ve taba ın altına dizin.
18. Mascarpone kremasının yarısını ekleyin, ardından limon kreması.
19. kinci bir kat ıslatılmi bisküvi yerle tirin, ardından tekrar limon kreması.
20. Sonra kalan kremayı dökün.
21. Yüzeyi iyice düzle tirin.
22. Süsleme için, kalan limon kreması ile milföy ekinde bir mermerleme yaptım; ancak sadece limon rendesi ile süsleyebilirsiniz.
23. Tiramisu'yu lezzetini almadan önce en az 4 saat so utup bekletin!

