



Limoncello tiramisu

Twee van de lekkerste dingen uit Italië in één dessert: Limoncello & Tiramisu! Of het nou hartje zomer is of Kerst: deze tiramisu kan altijd en zal iedereen doen smullen! Maak zelf deze citroen tiramisu met het recept van DeLeukstetaartenshop. Dit recept is voor 8-10 personen.

Boodschappenlijstje



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg

F10500
5,59 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
4,71 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €

Overige benodigdheden:

- 25 + 60 ml water
- 4 eieren
- 500 ml slagroom
- 400 gram mascarpone
- 2 eieren (gescheiden)
- Zakje slagroomversteviger
- Limoncello likeur
- Citroen/limoen rasp + plakjes voor decoratie
- Fijne kristalsuiker
- Grote vierkante schaal

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Doe 250 gram FunCakes mix voor Biscuit, 4 eieren en 25 ml water in een mengkom en mix dit in 8 minuten op hoge snelheid tot een glanzend beslag. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje #12. Leg een vel bakpapier op de bakplaat. Bestrooi dit royaal met fijne kristalsuiker. Spuit dikke strepen biscuit met een afstand van 1 cm naast elkaar en bak deze in 7-8 minuten mooi bruin en krokant. Bak net zolang door tot je beslag op is.

Maak de FunCakes mix voor Bavarois Citroen zoals aangegeven op de verpakking en zet weg in de koelkast. Klop het eigeel met 5 eetlepels suikerbakkerspoeder crèmekleurig. Klop 400 gram mascarpone glad en voeg het eigeel mengsel en een scheutje limoncello toe. Klop ook de 2 eiwitten stijf en spatel dit door het mascarpone mengsel.

Doop de lange vingers in de limoncello en bedek de bodem van je schaal hiermee. Spatel hier de citroen bavarois op en strijk glad. Hierop leg je weer een laag in de limoncello gedoopte lange vingers en daarop gaat de mascarpone crème.

Klop 250 ml slagroom stijf met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder en een zakje slagroomversteviger. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M en decoreer de bovenkant hiermee. Strooi er de rasp van de citroen en de limoen overheen en decoreer verder eventueel met wat plakjes van de citroen en de limoen. Zet tot gebruik in de koelkast.