



TIRAMISÚ DE LIMÓN

DIFICULTAD



TIEMPO

1 hora

WEB

giuseppepino.com

ENLACE AL VÍDEO

[Un tiramisú, un fantasma del pasado y un robot cuidador de pollos](#)

LOS TRUCOS DE TONINO

- Deja enfriar la crema de limón para que no se hagan grumos cuando se mezcla con el tiramisú.
- Para decorar, puedes poner nata montada encima o unas virutillas de chocolate.

INGREDIENTES

Para la crema

- 2 huevos
- 170 gr de azúcar
- 100 ml de zumo de limón
- 70 gr de mantequilla
- 1 cucharada de ralladura de limón

Para el tiramisú

- 12 bizcochos de soletilla o similar
- 1 clara de huevo y 2 yemas
- 250 gr de mascarpone
- 40 gr de azúcar
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN

- Para hacer la crema de limón, trituramos el azúcar y la ralladura de limón.
- Añadimos el resto de ingredientes para la crema y mezclamos 10 minutos a fuego medio alto hasta obtener una crema homogénea. Reservamos y dejamos enfriar.
- Montamos las claras con una pizca de sal y reservamos en la nevera.
- Para el tiramisú, mezclamos las yemas y el azúcar. Agregamos el mascarpone y 5 cucharadas de crema de limón y mezclamos hasta tener una masa suave y sin grumos.
- Ponemos la crema de mascarpone en un bol y añadimos las claras montadas con movimientos lentos y envolventes.
- En vasitos colocamos los bizcochos triturados como base y vamos montando el tiramisú. Primero una capa de crema de mascarpone, después una capa de crema de limón y por último una segunda capa de crema de mascarpone.
- Reservamos en la nevera al menos 3 horas.