Limoncello tiramisu

Ingrediënten

2 Stuk(s) Citroen
50 g Suiker (kristalsuiker)
2 el (eetlepels) Limoncello
200 ml Verse slagroom (onbereid)
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
250 g Mascarpone
3 el (eetlepels) Lemon curd
1 Pak Lange vingers

Keukenspullen

Rasp
Citruspers
Weegschaal
Steelpan
Bord (diep)
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Schaal

1. Voorbereiden

Rasp de citroenschil van één flinke **citroen** en zet apart voor stap 3. Pers hierna het sap van deze citroen uit en weeg hiervan 50 ml af.

2. Citroensiroop bereiden

Doe de **suiker (50 g)**, **limoncello (1 el)** en **citroensap (50 ml)** in een pan. Kook dit mengsel minimaal 10 minuten. Zorg dat de suiker is opgelost.

Doe het mengsel in een diep bord en laat afkoelen.

3. Maak de citroenvulling

Klop de **slagroom (200 ml)** met de **suiker (2 el)** stijf in een beslagkom.

Voeg de **mascarpone (250 g)**, **lemon curd (3 el)**, **citroenrasp van 1 citroen** en **limoncello (1 el)** toe aan de slagroom. Klop dit er met de hand doorheen.

4. Creëer een limoncello-tiramisu

Neem het diepe bord met de citroensiroop. Leg de **lange vingers (1 pak)** even in de siroop en leg een deel vervolgens naast elkaar in de (oven)schaal of vorm.

Neem de helft van de citroenvulling. Verdeel deze over de lange vingers.

Leg opnieuw een laag **lange vingers** over de citroenvulling.

Maak de tiramisu af met de tweede helft van de citroenvulling. Doe de citroenvulling hiervoor in een spuitzak en spuit kleine toefjes op de tweede laag lange vingers.

Maak de tiramisu af door een **citroen** te raspen boven de schaal.