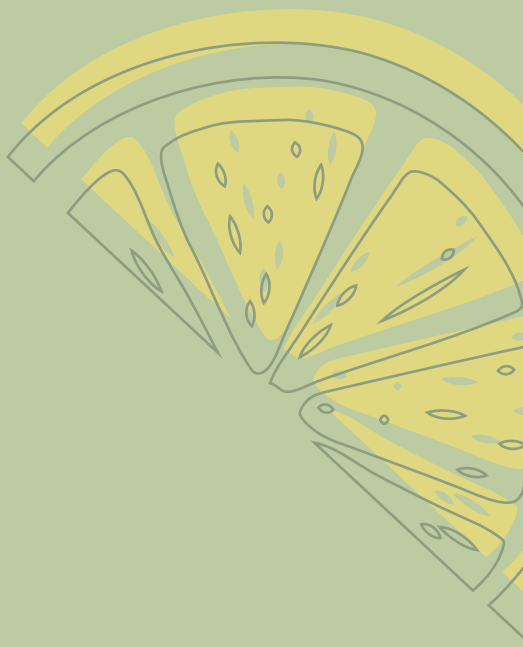
POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Tiramisù al limone



Ingredienti

- 400g mascarpone
- 160g zucchero (che può essere di canna)
- 4 tuorli
- 2 albumi
- Limoncello q.b.
- 30 savoiardi
- 2 cucchiai di glassa al limone
- Cioccolato bianco a scaglie q.b.

Preparazione

1. Unire i tuorli allo zucchero e girare a mano o meglio con le fruste elettriche.

2. Aggiungere il mascarpone e continuare a girare.

3. Montare gli albumi a neve e aggiungere alla crema amalgamando gentilmente dal basso verso l'alto.

4. Aggiungere la glassa al limone ed amalgamare.

5. Versa il limoncello in un contenitore per immergerci i savoiardi, se il limoncello è troppo forte allungarlo con un pochino d'acqua.

6. In una teglia rettangolare 20x40cm adagia i savoiardi imbevuti di limoncello - immergere i savoiardi nel limoncello solo due secondi e tenendoli verticali liberare il liquore in eccesso.

7. Dopo il primo strato, aggiungere la crema al mascarpone e le scaglie di cioccolato bianco.

8. Coprire con un altro strato di savoiardi e quindi crema al mascarpone e scaglie di cioccolato.

Finito! Lasciare in freezer due ore prima di servire.