

Limoncello Tiramisutaart

Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 2 citroenen
- ❖ 4 gelatineblaadjes
- ❖ 2 eieren in vla gebruik je het eigeel
bij de citroenroom gebruik je het wit
- ❖ 50 gram roomboter
- ❖ 50 gram kristalsuiker
- ❖ 300 milliliter slagroom
- ❖ 350 gram mascarpone
- ❖ 40 milliliter limoncello
- ❖ 100 gram suiker voor de suikerstroop
- ❖ 3 eetlepels water
- ❖ 25 gram suiker voor de eiwitten
- ❖ 110 milliliter limoncello
- ❖ 50 gram suiker
- ❖ 50 milliliter water
- ❖ 2 takjes verse munt
- ❖ 400 gram lange vingers



Bereidingswijze:

Rasp de schil van de citroenen. Pers vervolgens de helft van de citroenen uit. Splits de eieren. Week de gelatineblaadjes 10 minuten in koud water. Laat de roomboter smelten in de pan en voeg de suiker toe, tot de suiker is opgelost. Voeg daarna de citroensap en de citroenrasp toe. Zet laag, het mengsel mag niet meer koken. Wanneer dit het geval is voeg je de eidooiers en de gelatine al roerend toe. Blijf roeren totdat het mengsel vla dikte heeft.

Breng de kristalsuiker met het water aan de kook. Voordat de suiker 120 graden heeft bereikt (of stroperig oogt) moeten de eiwitten opgeklopt zijn. Zodra de eiwitten wit beginnen te worden tijdens het kloppen voeg je de suiker toe. Haal de pan van het vuur en voeg beetje bij beetje de hete suikerstroop toe terwijl je het ei witten blijft kloppen (middelhoge stand). Laat lekker doorkloppen zodat het mengsel afkoelt. Voeg de vla met een spatel toe aan de eiwitten.

Klop de slagroom op en meng met losgeroerde mascarpone en de Limoncello. Spatel dit door de eiwitten-citroen vla. De citroenroom is nu klaar om de tiramisu te gaan maken! Doe het in een spuitzak met een ronde spuitmond.

Breng de suiker en water aan de kook en haal van het vuur. Voeg de overgebleven limoncello toe.

Bekleed een taartvorm (met ring) met bakpapier. Beleg de bodem met lange vingers. Besprenkel de lange vingers met de helft van de limoncello siroop. Spuit één derde citroenroom erop en strijk glad. Beleg opnieuw met lange vingers en besprenkel met het overige limoncello siroop.

Spuit vervolgens citroenroom tussen de gleufjes van de lange vingers. Strijk glad. Zie deze laag als een soort voegsel. Vervolgens gebruiken we de rest van de citroenroom om sierlijke dopjes te spuiten.

Laat de tiramisu minstens 4 uur opstijven in de koelkast of 1 uur in de diepvries.

Verwijder de taartvorm en het bakpapier. Presenteer de tiramisu met wat citroenrasp en kleine blaadjes munt.

Bron Sterkindekeuken.nl