

Citroentiramisu

Datum: 08-01-2018
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Citroencrème:

- 5 eidooiers
- 100 g suiker
- 100 ml citroensap
- 100 g boter

Limoncellosiroop:

- 200 ml water
- 200 g suiker
- 200 ml limoncello

Mascarponecrème:

- 500 ml slagroom
- 5 eidooiers
- 100 g suiker
- 100 ml water
- 250 g mascarpone

Garnering:

- 2 eetl. poedersuiker
- 1 citroen

Extra nodig:

- spuitzak met gladde spuitmond
- ovenschaal
- fijne rasp
- poedersuiker om te bestrooien

Bereidingswijze:

Citroencrème:

Klop de eidooiers met de suiker en een scheutje citroensap los. Breng de resterende citroensap aan de kook. Roer de warme citroensap door de eidooiers, schenk het mengsel terug in de pan en gaar zonder te koken. Haal de pan van het vuur, roer de boter erdoor en laat afkoelen. Schep de afgekoelde citroencrème in een spuitzak.

Limoncellosiroop:

Breng het water met de suiker aan de kook. Laat de siroop afkoelen en meng de limoncello erdoor.

Mascarponecrème:

Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Klop de eidooiers met de suiker en het water au bain-marie schuimig en gaar. Klop het mengsel koud en spatel in delen door de mascarpone. Spatel de slagroom erdoor.

Doop de lange vingers in de limoncellosiroop en bedek de bodem van de ovenschaal ermee. Verdeel vervolgens de mascarponecrème erover. Herhaal deze stappen en verdeel als laatste de citroencrème erover. Bestrooi de bovenkant met poedersuiker en rasp de schil van de citroen over de tiramisu. Laat de tiramisu circa 2 uur opstijven in de koelkast.