

Citroen tiramisu

Datum:	29-10-2025
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 260 g lange vingers
- 375 g mascarpone
- 2 eetl. poedersuiker
- 300 ml slagroom
- 3 citroenen
- 3 eieren
- 120 g suiker
- limoncello

Bereidingswijze:

Begin met het schoonmaken van de citroenen. Rasp de gele schil en houd deze apart. Snijd de citroenen doormidden en pers het sap eruit. Splits de eieren in eiwitten en dooiers. Klop in een schone kom de eiwitten stijf met de poedersuiker.

In een andere kom, klop je de eidooiers samen met de suiker tot een licht en schuimig mengsel, dit duurt ongeveer 3 minuten. Voeg nu de mascarpone, de helft van de citroenrasp en 3 eetlepels citroensap toe aan de opgeklopte eidooiers. Klop dit samen goed door.

In een aparte kom, klop je de slagroom stijf. Schep daarna de slagroom voorzichtig door het mascarponemengsel. Spatel als laatste het opgeklopte eiwit door het mengsel. Maak een mengsel van het overgebleven citroensap en een scheut limoncello op een diep bord.

Doop de lange vingers één voor één in het limoncellomengsel. Leg dan een laagje van deze gedoopte lange vingers in de weckpot. Verdeel de helft van het roommengsel over de lange vingers. Herhaal dit met nog een laag gedoopte lange vingers. Eindig met een laag van het roommengsel.

Strooi de rest van de citroenrasp over de citroen tiramisu. Doe de deksel dicht en laat het geheel minstens 4 uur, of liever een hele nacht, opstijven in de koelkast. Zorg dat de koelkast goed koud is zodat de tiramisu goed kan opstijven.