

# *Limoncello tiramisu*



## *Ingrediënten*

250 g mascarpone  
2 eieren (gesplitst)  
2 citroenen  
75 g suiker  
1 el poedersuiker  
3 el limoncello van Thooob  
200 g lange vingers (Landruccini)  
Mixer en schaal

## *Bereiding:*

1. Rasp de gele schil van de citroenen 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.
2. 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.
3. klop de slagroom stijf. Schep daarna de slagroom voorzichtig door het mascarponemengsel. Spatel als laatste het opgeklopte eiwit door het mengsel.
4. Maak een mengsel van het overgebleven citroensap en een scheut limoncello op een diep bord.
5. Doop de lange vingers één voor één in het limoncellomengsel. Leg dan een laagje van deze gedoopte lange vingers in de vorm. 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.
6. Laat het dessert minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.
7. Serveer de limoncello tiramisu met een glaasje limoncello!

