



Tiramisu Limoncello

Ingrediënten:

- *30 Lange vingers of 200 ml Baba*
- *250 ml Slagroom*
- *250 ml Mascarpone*
- *150 gram Poedersuiker*
- *80 ml Citroensap*
- *100 ml Limoncello*
- *Enkele citroenen*





Bereidingswijze:

Meng de slagroom met de mascarpone en de poedersuiker. Klop met een mixer tot een romig mengsel. Rasp vervolgens de schil van een citroen en voeg toe aan het roommengsel en meng het citroensap met de Limoncello.

Maak de tiramisu. In een schaal: leg de helft van de lange vingers of de Baba deegballetjes op de bodem. Giet de helft van het Limoncello mengsel erover en bedek met de helft van de mascarpone. Leg daar de rest van de lange vingers of de overige Baba op en giet het overige Limoncello mengsel eroverheen. Sluit af met een laag mascarpone. Individuele porties: neem zes bordjes en bouw de tiramisu per bord op.

Snijd de laatste citroen in hele dunne plakjes. Garneer de tiramisu eventueel met verse munt en poedersuiker. Zet in de koelkast tot het moment van serveren.

