

Tiramisu met Limoncello

Ingrediënten (4 pers):

- 4 lange vingers)
- 1 biologische citroen voor zest (citroenrasp)
- 2 x 40 ml citroensap
- 200 ml slagroom
- 200 gram mascarpone
- 40 ml Limoncello
- 1 á 2 el honing

Bereiding tiramisu met Limoncello

Zet alle benodigheden klaar en weeg de ingrediënten af.

Meng 40 ml citroensap met de Limoncello en schenk dit over de lange vingers. Doe nu direct in het glaasje.

Doe de mascarpone, de slagroom, de honing, een deel van de zest en 40 ml citroensap in een mengkom en klop alles goed door elkaar tot dat er een stevig mengsel is ontstaan. Vul de spuitzak met het mascarpone mengsel. Is het niet zoet genoeg doe er dan wat suiker bij of meer honing,

Tip: Je kunt de zak eventueel in een hoog glas plaatsen, zodat het vullen makkelijker gaat.

Leg onderin de glaasjes een lange vinger en spuit hier een laag mascarpone mengsel op. Versier het met citroenrasp, zet ze in de koelkast.