

## TIRAMISU MET CITROEN EN LIMONCELLO.

Receptuur voor 6 pers.

### Ingrediënten:

200 gr.(24 stuks) Italiaanse lange vingers; Savoirdi

2,5 dl. slagroom

250 gr. mascarpone

120-150 gr. suiker

0,8 dl. citroensap en rasp van 1 citroen

0,8 dl. limoncello (Italiaanse citroenlikeur)

### Voor garnering:

1 citroen/limoen in dunne plakjes (evt. gehalveerd)

poedersuiker en verse munt.

### Werkwijze

Klop de slagroom samen met de suiker en mascarpone stijf. Vermeng hierdoor de rasp van 1 citroen. Vermeng het citroensap samen met de limoncello. Neem een platte schaal en leg daarop de helft van de lange vingers. Besprenkel de lange vingers met de helft van het citroen/limoncello - mengsel en bestrijk daarna met behulp van een paletmes de helft van het mascarponemengsel. Herhaal deze handeling nog een maal door een nieuwe laag lange vingers erop te leggen.

Garneer met zeer dunne plakjes citroen of limoen en wat verse munt. Zet koud weg en bestrooi direct voor het serveren met poedersuiker.

