

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **Tiramisù al limone** è una versione freschissima del classico dolce: delizioso, dolce ma deciso grazie al **limone** che ne è il protagonista assoluto, è un dolce che si farà amare da tutta la famiglia.

Sostituendo la **ricotta** al **mascarpone**, sarà possibile infatti introdurre alla gioia di questa preparazione anche i più piccoli!

Insomma una deliziosa variante della [ricetta del tiramisù classica](#), assolutamente da provare e riprovare tante volte!

Provate anche un'altra fresca variante [alla frutta](#) come il [tiramisù ananas e fragole](#)!

Se amate i sapori agrumati non perdetevi la nostra [torta delizia al limone!](#)

INGREDIENTI

SAVOIARDI 300 gr

MASCARPONE o ricotta freschissima - 400 gr

ZUCCHERO 200 gr

SUCCO DI LIMONE di 6 limoni succosi - 220 gr

SCORZA DI LIMONE di 2 limoni non trattati - 6 gr

PREPARAZIONE

1 Lavorate il mascarpone o la ricotta con lo zucchero e la buccia grattugiata di un limone.





2 Decidete ora se realizzare delle monoporzioni o se utilizzare una pirofila per sporzionare il tiramisù successivamente.

In entrambi i casi dovrete realizzare degli strati di savoiardi imbevuti nel succo di limone e di **crema al mascarpone** aromatizzata al limone.



3 Nel caso delle monoporzioni abbiate cura di raccogliere la crema al mascarpone in una sac à poche per distribuirla meglio.



4 Terminate il tiramisù con uno strato di crema e la scorza grattugiata di limone.

CONSIGLIO

Posso realizzare questo tipo di ricetta con qualsiasi agrume a disposizione?

Certo che sì, sbizzarisci la fantasia e crea un tiramisù ogni volta diverso!

Ma in questo tiramisù non ci sono le uova?

No, in questa versione del tiramisù il mascarpone è lavorato molto bene a crema con la sola aromatizzazione dello zucchero e della scorza di limone. Questa versione la potete tranquillamente utilizzare se gli ospiti vi ponessero dubbi sull'utilizzo delle uova crude. Provate

anche la variante [al limoncello](#), sempre senza uova!

Ci sono altre varianti di questo dolce che mi consigliate?

Certo, di tiramisù ne esistono 1000 e una versione...a te la scelta!

[Tiramisù allo zabaione](#) (FOTO)

[Tiramisù alle fragole](#) (FOTO)

[Tiramisù all'ananas](#) (FOTO)

[Tiramisù con i pavesini](#) (VIDEO)