

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Tiramisù al limoncello, ricetta senza uova

---

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

DOSI PER: [6 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *60 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO*

---



Il tiramisù al limoncello è una variante deliziosa del [classico tiramisù](#), che unisce la cremosità del [mascarpone](#) al gusto fresco e vivace del [limoncello](#). Perfetto per le giornate calde, questo [dolce](#) conquisterà tutti gli amanti dei sapori agrumati e freschi.

Se stai cercando un dessert che stupisca i tuoi ospiti, il [tiramisù al limoncello](#) è la scelta perfetta. La sua [presentazione elegante](#) e il [gusto raffinato](#) lo rendono [ideale per qualsiasi occasione](#), da una cena

tra amici a un pranzo in famiglia, fino alla festa di compleanno.

Quindi, cosa aspetti? Mettiti alla prova e prepara il tuo tiramisù al limoncello, con la nostra ricetta sarà super facile!

## INGREDIENTI PER 6 COPPETTE DI TIRAMISÙ AL LIMONCELLO

MASCARPONE 250 gr

PANNA MONTATA 250 ml

ZUCCHERO A VELO 60 gr

LIMONCELLO 30 ml

BISCOTTI SAVOIARDI 12

SCORZA DI LIMONE 1

## PER LA BAGNA DEL TIRAMISÙ AL LIMONCELLO

LIMONCELLO 1 bicchiere

ACQUA ½ bicchieri

## PER GUARNIRE IL TIRAMISÙ AL LIMONCELLO

FETTE DI LIMONE 6

## COME SI FA IL TIRAMISÙ AL LIMONCELLO

- 1 Come prima cosa monta la panna ben ferma, nella stessa ciotola in cui c'è la panna, unisci il mascarpone e lo zucchero a velo. Mescola delicatamente con una spatola, fai un movimento circolare dall'alto verso il basso per non smontare la panna montata. Aggiungi la scorza del limone grattugiata al momento e il limoncello. Mescola ancora, sempre con molta delicatezza.



- 2 In un'altra ciotola versa un bicchiere di limoncello e mezzo bicchiere di acqua. Inzuppa i savoiardi nella bagna di limoncello.



- 3 Disponi il savoiardo inzuppato e spezzettato sul fondo di un bicchiere da dessert. Aggiungi uno strato di crema al limoncello con l'aiuto di un sac à-poche.



- 4 Ripeti l'operazione creando un altro strato di savoiardi e di crema. Quando tutte le coppette saranno completate, mettile in frigo e tienile a riposo per circa un'ora. Prima di servire decora ogni coppetta di tiramisù al limoncello con una fetta di limone.





## VARIANTI PER IL TIRAMISÙ AL LIMONCELLO

Puoi sostituire il mascarpone con ricotta o un formaggio cremoso come il Philadelphia.

Al posto dei savoiardi potete utilizzare anche altri tipi di biscotti da inzuppo, come ad esempio i pavesini.