

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù al limone

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *3 ORE DI RIPOSO IN FRIGO*



Il **tiramisù al limone** è la versione estiva e profumata del grande [tiramisù classico](#).  
Abbandoniamo il caffè per una bagna fresca e una [crema](#) avvolgente che ricorda il sapore dei dolci della costiera. È un'idea perfetta se ami i dolci freschi, come il [tiramisù alla frutta](#) o la sua variante ancora più decisa al [limoncello](#).

## INGREDIENTI PER LA CREMA AL MASCARPONE

MASCARPONE 500 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
TUORLI 4  
ALBUMI 3  
SCORZA DI LIMONE NON TRATTATO 1

## INGREDIENTI PER LA BAGNA AL LIMONE

ACQUA 300 ml  
ZUCCHERO 60 gr  
SCORZA DI LIMONE 1

## INGREDIENTI PER IL TIRAMISÙ AL LIMONE

SAVOIARDI 16  
LIMONE NON TRATTATO 2  
FOGLIE DI MENTA

## FASE 1: LA BAGNA AL LIMONE (DA FARE SUBITO)

- 1 Inizia preparando la bagna, così avrà tutto il tempo di raffreddarsi. In un pentolino versa l'acqua, lo zucchero e la scorza di mezzo limone. Porta a bollore a fiamma dolce e lascia sobbollire per un paio di minuti, finché lo zucchero non si sarà sciolto completamente. Spegni il fuoco e lascia raffreddare completamente la bagna.





## FASE 2: LA CREMA AL MASCARPONE

- 1 Separa i tuorli dagli albumi. In una ciotola, monta gli albumi a neve ben ferma con le fruste elettriche pulitissime. Mettili da parte.





**2** In un'altra ciotola capiente, lavora i tuorli con lo zucchero, usando sempre le fruste, fino a ottenere una crema chiara, gonfia e spumosa





**3** Aggiungi il mascarpone alla crema di tuorli e lavora il composto con le fruste a bassa

velocità solo per pochi istanti, giusto il tempo di amalgamarlo bene.



- 4 Ora, incorpora delicatamente gli albumi montati a neve, aggiungendoli poco per volta e mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare la crema.





5 Infine, aggiungi la scorza grattugiata del mezzo limone rimasto e mescola un'ultima volta con delicatezza. Per un risultato più elegante, trasferisci la crema in una sac à poche.





## FASE 3: ASSEMBLAGGIO DEL TIRAMISÙ AL LIMONE

- 1 Sei pronto per comporre i tuoi tiramisù! Prepara le 4 coppe e crea un primo strato sul fondo con un po' di crema. Inzuppa velocemente i savoiardi (2 per coppa) nella bagna al limone ormai fredda e disponili sopra la crema. Ricopri con un altro generoso strato di crema.





**2** Ripeti l'operazione: crea un altro strato di savoiardi inzuppati (gli altri 2 per coppa) e

termina con l'ultimo strato di crema, livellando la superficie.



- 3 Decora subito con qualche fettina sottile di limone, un po' di scorza grattugiata e qualche fogliolina di menta fresca. Lascia riposare i tiramisù in frigorifero per almeno 3 ore prima di servirli. Questo riposo è fondamentale per farli rassodare e amalgamare i sapori.





# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un tiramisù da manuale, ecco i nostri trucchi.

**La crema perfetta:** Il segreto per una crema soffice è incorporare gli **albumi montati a neve** con delicatezza, con un movimento dal basso verso l'alto per non smontarli. Attenzione anche a non lavorare troppo il mascarpone, va amalgamato ai tuorli montati per pochi istanti.

*La bagna, senza fretta:* Prepara la bagna al limone come prima cosa e lasciala raffreddare completamente. **Bagnare i savoiardi in uno sciroppo caldo li renderebbe troppo molli.**

**Non buttare il limone!** Hai usato la scorza e qualche fettina per decorare? Spremi il succo che resta e conservalo in frigo. È ottimo per condire un'insalata o per preparare una bevanda rinfrescante con acqua e menta.

## COME SI CONSERVA IL TIRAMISÙ AL LIMONE

Il tiramisù al limone si conserva in frigorifero, coperto con pellicola, per un massimo di due giorni. Si può anche congelare, per non più di un mese. Per scongelarlo, basterà lasciarlo in frigorifero per una notte intera prima di servirlo.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i dolci cremosi e le varianti del tiramisù, ecco altre idee che potrebbero piacerti:

[Tiramisù ai frutti di bosco](#): Una versione colorata e leggermente acidula, perfetta se non ami le uova, come in questa ricetta.

[Tiramisù con pavesini](#): Per una base ancora più leggera e friabile al posto dei classici savoiardi.

[Tiramisù senza mascarpone](#): Una variante più leggera, ideale per chi cerca un'alternativa al classico formaggio, come in questa nostra proposta.