DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù senza uova al limoncello

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Il tiramisù è un dessert tradizionale amato in tutto il mondo… anche nelle sue molteplici varianti! Per coloro che non amano il caffè e prediligono i sapori agrumati, ecco una ricetta davvero sfiziosa: il tiramisù senza uova al limoncello. La classica crema al mascarpone, arricchita con limoncello e scorza di limone, è realizzata senza uova e quindi può essere gustata con tranquillità! Al posto del caffè invece si utilizza una bagna a base di limoncello e acqua che conferisce al dolce una gradevole nota alcolica. Preparate il tiramisù senza uova al limoncello per concludere in bellezza una cena fra amici e, se ci sono bambini, prendeteli per la gola con una versione analcolica altrettanto deliziosa, il tiramisù al limone!

Provate anche queste varianti di tiramisù alla frutta:

Tiramisù all'arancia
Tiramisù di fragole
Tiramisù alla frutta fresca

Ingredienti per 6 coppette

BISCOTTI SAVOIARDI 12

MASCARPONE 250 gr

PANNA MONTATA 250 ml

ZUCCHERO A VELO 60 gr

LIMONCELLO 30 ml

SCORZA DI LIMONE 1

Per la bagna

LIMONCELLO 1 bicchiere

ACQUA ½ bicchieri

Per guarnire

FETTE DI LIMONE 6

Preparazione

1 Mescolate in una ciotola il mascarpone, la panna montata e lo zucchero a velo.

Aggiungete la scorza del limone, il limoncello e mescolare ancora delicatamente.

2 Versate in una ciotola un bicchiere di limoncello e mezzo bicchiere di acqua.

Inzuppate i savoiardi nel composto di acqua e limoncello.

3 Adagiate il savoiardo inzuppato e spezzettato sul fondo di un bicchiere da dessert.

Aggiungete uno strato di crema al limoncello con l'aiuto di un sac-à-poche.

4 Ripetete l'operazione creando un altro strato di savoiardi e di crema.

Una volta completate tutte le coppette, decorate il tiramisù senza uova al limoncello con una fetta di limone.

Consiglio

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

Al posto dei savoiardi potete utilizzare anche i Pavesini!