

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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

Il **Tiramisù al limone** è una versione freschissima del [tiramisù](#) classico: 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! Un dolce delicato dal sapore fresco a goloso che risulta essere perfetto a fine pasto, magari dopo un importante pranzo a base di pesce. Provatelo perché vale davvero la pena!

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