




## Tiramisu limoncello

 Barbara Strużyna


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 75 min

 łatwy

 10 porcji

### Składniki:

cytryny - 3 szt.  
limonka - 1/2 szt.  
żółtka - 4 szt.  
erytrytol - 2 łyżka  
woda - 100 ml  
limoncello syrop - 350 ml

mascarpone - 2 opakowania - 500 g  
biszkopty - Biominki - jedno opakowanie - 200 g  
do ozdoby: -  
cytryna lub limonka -  
liście mięty -  
mąka z pistacji lub migdałów -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cytryny i limonkę szorujemy, czyli dokładnie myjemy i wycieramy. Następnie ścieramy skórkę z cytryn do dwóch miseczek. Następnie wyciskamy sok z cytryn i połowy limonki. Wyjdzie niecałe 200 ml soku z cytrusów.

**KROK 2:** Do garnuszka wlewamy wodę, sok z cytrusów, syrop limoncello 200 ml i doprowadzamy do wrzenia. Odstawiamy do wystygnięcia. Po całej operacji gotowania płynów zostało 400 ml.

**KROK 3:** Jaja myjemy i sparzamy, wycieramy. Rozbijamy i do miski przekładamy tylko żółtka. Dodajemy erytrytol (lub cukier) i miksujemy żółtka na biały puch. Następnie dodajemy skórkę z cytryny (1/2 startych skórek) i dolewamy syrop limoncello 150 ml (trzy kieliszki po 50 ml). Najpierw mieszamy, a potem lekko miksujemy.

**KROK 4:** Do talerzyka przelewamy wystudzony syrop (200 ml) i moczymy w nim połowę

biszkoptów i wykładamy na spód płaskiego naczynia. Jeśli zostanie nam syropu to wylewamy go na biszkopty.

**KROK 5:** Wykładamy na biszkopty połowę kremu mascarpone.

**KROK 6:** Łyżkę syropu przelewamy do otartych skórek z cytryny. A w pozostałej części moczymy biszkopty i układamy drugą warstwę. Podczas prac zostały zjedzone 4 biszkopty i potem jak widać na zdjęciu, brakowało ich.

**KROK 7:** Wykładamy drugą warstwę kremu. Wyrównujemy, skrapiamy skórkami z cytryny i posypujemy mąką z pistacji (może być mąka z migdałów).

**KROK 8:** Dowolnie zdobimy deser np. cienkimi plasterkami cytryny (wtedy będzie potrzebna jeszcze jedna sztuka) i listkami mięty. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin.

**KROK 9:** Jeśli chcemy, aby deser był mniej intensywny w smaku, to do syropu i kremu możemy dodać mniej syropu do koktajli. Ja jednak polecam ten intensywny smak.

Smacznego!