

Tiramisuglaasjes met limoncello

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

150 gram mascarpone
6 eieren
100 gram poedersuiker
1 citroen (sap en geraspte schil)
2 deciliter limoncello
1 pak lange vingerkoekjes

Bereidingswijze

1. **Klop de mascarpone met 6 eierdooiers en de poedersuiker tot een zachte crème (in de keukenrobot).**
2. **Voeg het citroensap en de geraspte citroenschil toe.**
3. **Klop de eiwitten stijf en spatel voorzichtig door het mascarponemengsel.**
4. **Giet de limoncello in een ondiep schaaltje. Wentel de helft van de lange vingers één voor één door de limoncello en verdeel over zes mooie, hoge glaasjes.**
5. **Verdeel hierover de helft van het mascarponemengsel.**
6. **Wentel de rest van de lange vingers door de limoncello en verdeel ook over de glaasjes. Werk af met de rest van de mascarpone.**