



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 schaalpje. 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.