

# Tiramisú al limoncello



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tiramisu-al-limoncello>

## Preparación

En una sartén pequeña, calentar el limoncello, el agua, 1/2 taza de azúcar y el jugo de limón hasta que hierva a fuego medio-alto. Luego reducir el fuego a bajo y cocine, revolviendo con frecuencia, hasta que el azúcar se haya disuelto completamente. Coloque este jarabe a un lado para enfriar a temperatura ambiente. En un bol batir la crema con una batidora eléctrica a velocidad alta hasta que se formen picos suaves. Agregar 1/2 taza de azúcar impalpable hasta que se mezclen. En un recipiente aparte, batir el mascarpone con 3/4 de la crema de limón hasta que esté suave, reservando el resto de la crema para la decoración. Incorpore la mezcla de crema en la mezcla de mascarpone hasta que se mezclen. Vierta el jarabe en un recipiente poco profundo, y sumergir rápidamente cada una de las galletas/vainillas en la mezcla e ir ubicándolas en otra fuente rectangular para formar una capa. Si es necesario, corte las galletas para rellenar los espacios. Una vez que tenga una capa de galletas terminadas, agregue una capa de la crema de mascarpone. Hacer otra capa de galletas bañadas en la parte superior de la capa de crema de mascarpone, y luego

## Ingredientes

- 1 taza/s Limoncello
- 1 taza/s Agua
- 1/2 taza/s Azúcar
- 3/4 taza/s Jugo de limón
- 40 Galletitas Vainillas
- 1-1/2 taza/s Crema de leche
- 1/2 taza/s Azúcar impalpable
- 450 gramo/s Queso Mascarpone a temp. ambiente
- 450 gramo/s Crema de Limón
- 1 poco Almendras tostadas para decorar

## Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Italiana, Todo el año, Costosa, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

terminar por añadir el resto de la mezcla de crema. Utilice un cuchillo para suavizar la parte superior. Mezclar la crema de limón restante con una cuchara, y luego rociarla en la parte superior del tiramisú junto con las almendras tostadas. Refrigerar durante al menos 6 horas, o durante la noche.

▣ **Tip para la receta**

En este link podrán encontrar la receta del lemon curd (crema de limón):

<http://www.srecepty.es/lemon-curd>

