

Lemon Tiramisu

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 60 gram roomkaas
- 60 gram mascarpone
- 5 gram vanillesuiker
- 2 eetlepels lemon curd
- 2 eetlepels limoncello
- Halve citroen
- 6 langer vingers
- Cacaopoeder



getest door Mieke

Bereiding:

Mix mascarpone met roomkaas en vanillesuiker in een kom.

Rasp en pers de halve citroen. Meng in een ander kommetje de citroensap met de rasp en limoncello.

Verdeel de helft van het mascarpone-mengsel over de glaasjes. Week de lange vingers in het limoncello-mengsel, breek ze doormidden en steek ze in de glaasjes met mascarpone-mengsel. Verdeel de helft van de lemon curd over de lange vingers, en hierover het laatste deel van het mascarpone-mengsel. Giet hierover nog een beetje lemon curd.

Zeef voor de finishing touch een beetje cacaopoeder over de toetjes.

(van: Brenda Kookt)

 Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

