

Lemon tiramisu

Opskrift til 6 glas

Samlet tid

45 minutter + køletid

Ingredienser

Lemoncurd

- 1,5 økologisk eller usprøjtet citron
- 2 bæger med æggeblommer
- 100 g sukker
- 50 g smør

Vaniljecreme

- 200 g mascarpone
- 2,5 dl piskefløde
- 2 tsk. vaniljeessens
- 30 g flormelis
- 2 husblas

Andet

- ladyfingers (1 pr glas) + en lille skål mælk de kan dyppes i
- passionsfrugt, ca. 1/4 pr glas
- lidt høvlet hvid chokolade

Sådan gør du

LEMONCURD:

1. Kom citronskal- og saft i en gryde
2. Tilsæt æggeblommer og sukker og rør sammen. Varm forsigtigt op, det skal ikke have særlig meget varme, så bliver det til røræg. Rør godt hele tiden.
3. Når det begynder at blive tykkere, tilsættes smør. Hav god tålmodighed, det tager noget tid, før det tykner. Sluk for komfuret og lad blot smørret smelte langsomt i gryden. Lad din lemoncurd køle af.

VANILJECREME:

1. Læg husblas i blød i koldt vand i 10 minutter
2. Imens piskes mascarpone, piskefløde, vaniljeessens og flormelis til en creme
3. Vrid den bløde husblas for vandet og kom det over i en ny skål. Stil den i mikrobølgeovnen i et minuts tid max – bare lige så det smelter
4. Tag lidt af cremen over til den smeltede husblas og rør det godt sammen. Kom det så tilbage til resten af cremen, som også røres sammen.

SAMLE:

1. Nu skal dine lemon tiramisu samles. Knæk ladyfingers over, så de er halve og kom lidt mælk i en skål. Vend dem i mælk og kom dem i bunden af dine glas. Det passede med to halve pr. glas hos mig.
2. Kom så lidt lemoncurd over
3. Kom vaniljecreme over
4. Skrab lidt passionsfrugt ud og over cremen og stil dem på køl, mindst 1 time - men gerne til dagen efter.
5. Pynt med små både af passionsfrugt + lidt hævlet hvid chokolade