



Desserten

Feestelijke tiramisutaart met limoncello

Voor 8 personen.

Ingrediënten

300 gram lange vingers
100 milliliters limoncello
1 citroen (in schijfjes)

Voor de vulling

3 eieren
300 gram mascarpone
50 milliliters slagroom
70 gram poedersuiker

Bereidingswijze

Dop de lange vingers kort in de limoncello en leg ze op de bodem en zijkant van de taartvorm. Zet de vorm tot stap 3 in de koelkast.

Splits de eieren. Klop in een grote kom de mascarpone, de eierdooiers, de slagroom en de poedersuiker tot een luchtig mengsel. Klop de eiwitten stijf en spatel voorzichtig onder het mascarponemengsel.

Haal de taartvorm uit de koelkast en verdeel de helft van het mascarponemengsel gelijkmatig over de lange vingers. Leg een tweede laag lange vingers gedopt in limoncello op de mascarponevulling. Verdeel de rest van het mascarponemengsel over de tweede laag lange vingers en strijk glad met een spatel.

Dek de taart af en zet hem minstens 4 uur, of bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast om op te stijven.

Garneer de taart met citroenschijfjes.

