la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú de limón

8 raciones 690 kcal

Ingredientes

- **1 bolsa** de bizcocho de soletilla (24 bizcochos)
- **250 gr** de queso mascarpone
- **370 gr** (lata pequeña) de leche condensada
- **300 gr** de nata para montar
- **200 ml** de zumo de limón

ALMÍBAR

- **200 gr** de azúcar
- **200 gr** de agua
- Ralladura de un limón
- **1** chupito de licor de limón o ron blanco

POR RACIÓN

Proteínas	**8,3 g**
Grasas	**32 g**
Hidratos	**84 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

ALMÍBAR

1. Poner a fuego medio-alto el azúcar con el agua y la ralladura de limón
2. Llevar a ebullición y remover hasta disolver por completo el azúcar
3. Retirar del fuego y dejar enfriar
4. Una vez frío, añadir el licor o ron y reservar

CREMA

5. Montar la nata y reservar
6. Mezclar el queso mascarpone con la leche condensada y batir hasta obtener una mezcla homogénea
7. Añadir el zumo de limón y volver a batir hasta integrar
8. Cuando esté bien mezclado y cremoso, añadir la nata montada en 2 veces con movimiento envolvente para que no pierda el aire

MONTAJE

9. Colocar la primera capa de bizcochos, bañándolos en el almíbar
10. Colocar 12 bizcochos bañados en el almíbar
11. Poner encima una capa de crema
12. Colocar otra capa de bizcochos bañados en el almíbar
13. Terminar con una capa de crema, haciendo rosetones

RECOMENDACIONES

También se puede preparar en vasitos a modo de postre individual. El montaje puede hacerse al gusto.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos