

Tiramisú de limón

- postre tradicional sin horno -



Ingredientes

- 5 claras de huevo
- 6 cucharadas de azúcar
- zumo de medio limón
- 200 ml de nata para montar 35 % MG = crema de leche = whipping cream
- 150 ml de limonero o concentrado de lima
- 100 ml de agua
- 16 - 20 bizcochos de soletilla = ladyfingers
- Un molde o fuente honda rectangular

Para decorar la tarta:

- ralladura de limón
- 50 g de chocolate blanco

Dedicación: 20 minutos

Cantidad: 4 personas



- 1** Separamos las yemas de huevo y las dejamos para otra receta. En un bol ponemos las 5 **claras** de huevo con 5 cucharadas de **azúcar**, el zumo de medio **limón**, y batimos a punto de nieve.
- 2** Batimos la **nata** líquida (crema de leche para batir) con una cucharada de azúcar hasta montarla.
- 3** **Mezclamos** la nata montada con las claras **sin batir con una cuchara para que no baje la mezcla**. Añadimos 2 cucharadas de **limoncello** o concentrado de lima y ralladura de **limón** y mezclamos.
- 4** **Montaje** de la tarta: en un plato hondo mezclamos 3 partes de **limoncello** y 2 partes de **agua**, y una cucharada de **azúcar**. Mojamos en la mezcla uno a uno los **bizcochos** (Lady fingers) y los vamos colocando en la fuente honda, será la base de nuestra tarta, extendemos una capa de crema, otra capa de bizcochos mojados y finalmente otra capa de crema.
- 5** Ahora vamos a **decorar** nuestra tarta: Esparcimos ralladura del **limón** y luego rallamos el **chocolate blanco** por encima. Dejamos reposar la tarta en el frigorífico un mínimo de 2 horas para que se integren bien todos los sabores y tenga un aspecto espumoso. Están rico, rico... !!!