NUESTRAS RECETAS

TIRAMISÚ AL LICOR DE LIMÓN (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

- 50 gramos de azúcar
- 250 gramos de queso mascarpone
- 100 mililitros de zumo de limón
- 20 ó 30 mililitros de licor de limón Panizo
- 3 huevos
- 12 bizcochos de soletilla o similar mientras sean esponjosos
- zumo de 2 limones
- 20 gramos de azúcar glass

PREPARACIÓN:

Comenzamos preparando el sirope y para ello en un cazo calentamos el zumo de los dos limones con el azúcar glas y, removemos bien para que se disuelva por completo. Se deja enfriar para, a continuación, añadir el licor y mezclar.

En un cuenco aparte, se baten las yemas de los huevos con el azúcar normal. Vertemos el mascarpone y la crema de nata; cuando estén bien mezclados se añade el zumo de limón y 2/3 del licor de limón panizo que vayamos a utilizar. De nuevo no se deja de remover para que todo quede bien integrado.

En una fuente o plato de bordes altos, colocamos los bizcochos uno por uno y se mojan con el sirope cerciorándonos de que queden bien empapados absorbiendo tanto el zumo como el Licor de Limón Panizo.

A elección del repostero o repostera, se puede montar el tiramisú en una fuente todos los bizcochos o hacerlo de forma individual en copas, vasos o pequeños platos. Para ello se establecen de base los bizcochos y se añade encima la mezcla de queso, crema y limón. Se añade otra capa de bizcochos y otra vez la mezcla. Sobre la última capa se vierte el sirope anteriormente preparado.

Almacenar el resultado final (la fuente, platos o copas) en la nevera y consumir frío. Importante siempre conservar en la nevera debido al uso de huevos, nata y mascarpone.