

Benodigdheden:

150 ml slagroom

250 gram mascarpone

50 gram poedersuiker

1 glas limoncello

200 gram lange vingers

200 ml lemon curd

Handje bosbessen (optioneel)

Koek kruimels (optioneel)

Ik gebruik hierbij een springvorm van 20x20 cm

Stap 1 Klop de slagroom stijf met een mixer. Roer de mascarpone goed los en mix het vervolgens met elkaar.

Stap 2 Doop de helft van de lange vingers één voor één in het kopje met limoncello en leg ze met de gesuikerde kant naar onder in de springvorm. Zorg ervoor dat bijna de hele springvorm is bedekt met de lange vingers. Doe de helft van het mascarpone-slagroom mengsel over de lange vingers en strijk het glad. Bestrijk dit met een laagje lemoncurd. (ongeveer 100 ml)

Stap 3 Herhaal stap 2 nog één keer.

Stap 4 Leg het voor één uur in de koelkast, daarna is het klaar om te eten.

Stap 5 (optioneel) Doe de bosbessen en koekkruimels over de tiramisu heen.

*Je kan dit natuurlijk ook in een glas doen (zie foto). Voor ongeveer 8 personen heb je dezelfde hoeveelheid nodig als voor de taart.*

*Tip: Maak de taart een dag van tevoren, dan is ie nog lekkerder.*