

Bleieren LemonCurd Tiramisu



INGREDIENTEN:

- **Bleieren LemonCurd 150ml**
- **Mascarpone 250gram**
- **Slagroom 250ml**
- **1 pak lange vingers**
- **1 citroen**
- **1 zakje citroen thee**
- **50 gram (riet)suiker**

BENODIGDHEDEN:

- **Schaal van ca. 20 x 20cm**
- **Grote mengkom**
- **Garde en spatel**
- **Mixer**

Biologische pluimveehouderij
De Lankerenhof

BEREIDING:

Zet een kop citroen thee en rasp daarbij de schil van de citroen. Laat iets afkoelen.

Doe de Mascarpone, slagroom en suiker in een mengkom en mix op hogesnelheid tot een stevige creme.

Doopt de helft van de lange vingers kort in de citroentheet met citroenrasp en bedek de bodem van de schaal hiermee.

Verdeel 1/3 van de LemonCurd met een bakkwart over de lange vingers. Schep de helft van het mengsel over de lange vingers.

Herhaal de vorige 3 stappen, zodat je twee lagen in de schaal krijgt. bedek de schaal met vershoudfolie.

Laat het minimaal 2-3 uur in de koelkast opstijven.

Swirl voor het serveren de rest van de LemonCurd over de Tiramisu

Je kunt het ook in één-portie schaalpjes of glazen maken, dit is makkelijker met uitserveren