



Limoncello tiramisu glaasjes



Nagerecht, 30 min, 4 personen, *

Heerlijk fris toetje voor Pasen: tiramisu in een glaasje met citroen, limoncello en zonder ei

- 50 ml limoncello (likeur)

Ingredienten

- 1 citroen
- 250 ml slagroom
- 125 gr mascarpone
- 100 gr poedersuiker
- 1 pak lange vingers
- 2 eetlepels amandelschaafsel (licht geroosterd)

x 3

Materialen

- 4 glaasjes
- mixer
- Rasp

Bereiding

Doe de slagroom in een kom. Rasp de citroen met een fijne rasp. Knijp een halve citroen uit bij de slagroom en voeg de rasp toe (en bewaar de andere helft van de citroen voor de garnering). Voeg daarna ook de poedersuiker en limoncello toe en mix de slagroom tot hij stijf begint te worden. Schep dan de mascarpone er bij en mix er door heen.

Verdeel het mengsel over 4 glaasjes en bestrooi met wat amandelschaafsel. Je kunt de tiramisu glaasjes direct serveren of in de koelkast bewaren (max 1 dag en 1 nacht). Steek er voor het serveren een paar lange vingers in en serveer de rest er los bij zodat je kan 'dippen'. Leuk om te serveren tijdens de paasbrunch of paasdiner.