



Citron Tiramisu (postre de limón)

En sydamerikansk klassiker. Nu kan vi endelig finde dåser med kondenseret mælk i velassorterede supermarkeder. Meget nem dessert, som smager bedst dagen efter. God til fødselsdage og familiekomssammen. Laves gerne dagen før. Serveres kold.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: ½ time

Antal personer: 8

Ingredienser

- 1 pakke Savoiardi/ladyfingers småkager (ca. 24 stk.)
- 1 dåse kondenseret mælk
- 2,5 dl piskefløde
- Saft fra 3-4 usprøjtede citroner
- Revet skal fra 1 af citronerne
- Mælk til at dyppe kagerne i

Fremgangsmåde

Hæld den kondenserede mælk i en stor skål. Pisk fløden stiv og vend fløden i mælken lidt ad gangen. Tilsæt så citronsaften lidt ad gangen, og rør godt indimellem. Smag den til, og kom evt. mere citronsaft i. Den må gerne smage syrlig af citron (tænk på, at ladyfingers er søde).

Tag et mellemstort lasagnefad (eller 8 dessertskåle). Start med et lag citroncreme i bunden. Dyp hver ladyfinger kort i mælken og læg dem med lidt afstand imellem oven på cremen. Dæk dem med et lag creme og fortsæt med endnu et lag dyppede ladyfingers osv. Slut med et godt lag citroncreme. Drys overfladen med masser af revet citronskal og sæt desserten på køl. Du kan evt. også sætte den i fryseren ½ time før servering, så den er dejlig kold.

TIP: Læg et lag af jordbærskiver mellem de andre lag - det smager himmelsk!



Til denne ret anbefaler vi



Moscato d'Asti, Maggiorina

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2366836



Coteaux du Layon Rochefort

Domaine de la Motte

Loire, Frankrig

Varenr. 1543636

