



## *Tiramisù al limoncello*

### Ingredienti:

n° 4	Tuorli
120 g	Zucchero
250 g	Mascarpone
110 g	Limoncello
150 g	Panna montata
100 g	Acqua
q.b.	Scorze di limone
q.b.	Frutti di bosco
q.b.	Savoardi

### Preparazione

1. Montare 4 tuorli con lo zucchero, incorporare il mascarpone, 2 cucchiai di limoncello e la panna montata.
2. Mescolare 100 g di acqua leggermente riscaldata con 100 g di limoncello.
3. Immergere i savoiardi e disporli a strati, alternandoli con la crema.
4. Guarnire con scorzette di limone e frutti di bosco.

**Nota:** In estate, per evitare il pericolo delle uova crude, preparare lo sciroppo con 120 gr di zucchero e mezzo bicchierino di acqua calda, e farlo scendere ancora caldo sui tuorli mentre vengono montati con la frusta elettrica.