

Le ricette di Giuly - Tiramisù Leggero al Limoncello

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una variante del classico tiramisù che mi piace molto, con una nota alcolica.

INGREDIENTI:

- 3 cucchiaini di zucchero
- 250 g di panna
- 250 g di mascarpone
- savoiardi q.b
- acqua q.b
- limoncello q.b

PROCEDIMENTO:

In una ciotola capiente montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido e spumoso. Aggiungere mascarpone e amalgamare bene il tutto.

A parte montare la panna, aggiungerla al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. In una terrina versare 2 bicchieri di acqua e 1 bicchiere di limoncello e mescolarli bene in modo da farli amalgamare tra loro.

Passare i savoiardi nella bagna acqua limoncello, formare uno strato, versare uno strato di crema, e fare un altro strato prima di savoiardi e poi di crema.

Coprire il tutto con una pellicola trasparente e mettere in frigo per almeno 3-4 ore prima di servirlo ai commensali.

Buon Appetito!

Data di pubblicazione: 07/03/2026

Salvato in PDF in data: 23/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-tiramisu-leggero-al-limoncello/07/03/2026/>