



SWEET SORRENTO

WIE IS ER NIET DOL OP TIRAMISU?

500 g Galbani Mascarpone // 120 g fijne suiker // 4 eieren // 4 el limoncello // zachte cake // 8 el lemon curd // 1 limoen

1. Maak een beslag van eierdooiers, suiker, mascarpone en lemon curd.
2. Klop de eiwitten tot sneeuw, die je voorzichtig onder het beslag vouwt.
3. Snij de cake in plakjes en drenk deze even in een kom gevuld met limoncello.
4. Neem acht glaasjes en leg op de bodem van elk glaasje een laagje cake. Spuit hierop het beslag. Herhaal deze handeling.
5. Vlak voor het opdienen klop je het eiwit van twee eieren met fijne suiker stijf. Doe deze meringue in een spuitzak en spuit er een laagje van bovenop de inhoud van elk glaasje. Brand dit nog even af met een brander.
6. Werk af met een beetje rasp van limoen.
Zo verwen je niet alleen het oog, maar ook de smaakpapillen!



Galbani Mascarpone
pot 500 g



*Actie geldig van 01/12/2020 tot 31/12/2020.