

Limun desert u čaši



Priprema:

Prvo pripremiti limun kremu ... Krema će se kuhati na pari pa je potrebno prvo zagrijati do ključanja vodu u šerpi na kojoj ćemo kuhati kremu. Kad voda prokuha smanjiti malo temperaturu ali da voda i dalje ključa. U drugoj šerpici dobro umutiti žicom jaja i šećer i staviti da se kuhaju na pari, vodeći računa da posuda sa jajima i šećerom ne dodiruje vodu. Miješati smjesu i nakon 5 minuta dodati sok od limuna i rendanu koricu limuna (ako nemate domaći limun, obavezno ga preko noći potopite u vodi sa sodom bikarbonom ili koristite samo sok limuna). Miješati sve oko 5 minuta i krema bi već trebala da se lagano zgusne. Zatim postepeno dodavati i maslac izrezan kockice. Miješati još oko 5-7 minuta i krema je spremna. Prekriti površinu krema prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje.

Za limun sirup sve sastojke sjediniti i kuhati na jačoj temperaturi dok ne proključa. Smanjiti temperaturu i kuhati još oko 5 minuta. Smaknuti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Potrebni sastojci za 6 porcija:

Limun krema (lemon curd):

- 2 jaja
- 100 g šećera
- sok 1 limuna
- rendana korica 1 limuna
- 60 g maslaca

Limun sirup:

- 2 dl vode
- 70 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker limun šećera
- sok 1 limuna

Tiramisu krema:

- 1 pakovanje Dr. Oetker mješavine za tiramisu
- 3.5 dl hladnog mlijeka

Još potrebno:

- 250 g piškota

Kad su limun krema i sirup ohlađeni pripremiti tiramisu kremu...U hladno mlijeko sipati sadržaj pakovanja Dr. Oetker tiramisu i miksati prvo najmanjom brzinom neko vrijeme, a zatim i najvećom brzinom miksera oko 5 minuta.

Limun kremu i tiramisu kremu prebaciti u poslastičarske vrećice za ukrašavanje.

Pripremiti desertne čaše, a piškote izrezati na manje komadiće. Na dno svake čaše prvo rasporediti soj piškota vrlo kratko natopljenih u limun sirupu. Preko nanijeti tiramisu kremu, a zatim i limun kremu u tankom sloju. Ponoviti postupak još jednom. Rashladiti nekoliko časova u frižideru.

Ukрасiti dodatno komadima piškota i listićima mente i servirati.

Prijatno!