

Citronové tiramisu se zakysanou smetanou



40 minut + doba chlazení

náročnost ●●○○

Ingredience (6 porcí)

Krém:

- 250 g Jihočeského žervé
- 200 g Jihočeské zakysané smetany
- 80–100 g moučkového cukru
- kůra z 1 bio citrону

Lemon curd:

- 2 bio citrony (šťáva a kůra)
- 80 g cukru
- 2 vejce
- 1 žloutek
- 50 g Jihočeského másla

Další ingredience:

- 200 g cukrářských piškotů (savoardi)
- 150 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 50 ml limoncella
- citronová kůra na dokončení

Návod na přípravu:

Na lemon curd smíchej vejce, žloutek a cukr. Přidej citronovou šťávu a kůru. Směs zahřívej za stálého míchání, dokud nezhoustne. Poté vmíchej Jihočeské máslo a nech vychladnout.

Jihočeské žervé prošlehej s Jihočeskou zakysanou smetanou a moučkovým cukrem. Vmíchej část lemon curdu a citronovou kůru. Piškoty krátce namáchej ve směsi čerstvého Jihočeského mléka a limoncella. Do formy vrstvi piškoty a krém. Dezert nech chladit minimálně 4 hodiny. Před podáváním ozdob citronovou kůrou.

