

Tiramisù con mousse di limone

Senza glutine



Ingredienti

200 ml di succo di limone

20 gr di amido di mais

80 gr di zucchero

200 ml di panna fredda senza lattosio

300 gr di savoiardi senza glutine #

Per la bagna

100 ml di acqua,

40 gr di zucchero

20 ml di limoncello.

Procedimento

Spremete i limoni. Versate il succo già filtrato in una casseruola, aggiungete l'amido di mais e lo zucchero. Mescolate per bene. Portate a ebollizione e fatela addensare fino a creare la crema al limone. Versatela in una boule o altro contenitore e lasciate raffreddare coperta con la pellicola. Versate in un'altra boule la panna e montatela per bene. Frullate un poco la crema al limone e poi incorporatela alla panna, poco alla volta. A parte preparate la bagna. Versate lo zucchero nell'acqua e aggiungete il limoncello. Mescolate per bene. In uno stampo adeguato rivestito di pellicola, mettete i savoiardi sulle pareti, ben inzuppati con la bagna. Versate il composto all'interno e finite con altri savoiardi a coprire. Mettete altro composto e finite con gli ultimi savoiardi. Chiudete per bene con la pellicola e mettete in frigorifero per almeno due ore. Al momento di servire rovesciate il tiramisù su un piattino e coprite le pareti con la panna rimasta aiutandovi con un sac a poche. Guarnite con qualche fettina di limone e servite.

Ricetta originale di @lericettediluisa7