

Sommartiramisu

Lemon curd:

200 gr citronsaft (4 st)

4 dl strösocker

4 äggulor

2 ägg

200 gr osaltat smör

Hallonsås:

600 gr hallon

1 ½ dl strösocker

1 dl vatten

2 citroner

Citronmousse:

500 gr mascarpone

5 dl grädde

hela satsen lemoncurd

24 lady finger kex

Lemon curd:

1. Pressa citronsaft och lägg i en kastrull med strösocker
2. Blanda äggula med ägg i en bunke
3. Koka upp citronsaft och socker och häll över äggen och blanda väl
4. Sänk värmen på spisen och häll tillbaka allt i kastrullen
Under konstant omrörning värmer du på allt tills det börjar tjockna lite lätt
5. Häll över curden i en ren bunke och klicka i smöret, blanda väl till en slät lemon curd
6. Plasta och låt svalna helt i kylan ca 2-3 timmar

Hallonsås:

1. Värm på hallon, strösocker, vatten och citronjuice i en kastrull tills det börjar koka och hallonen blivit mjuka.
2. Mixa allt med en stavmixer och häll det igenom en sil så att du får en len och fin hallonsås

Citronmousse:

1. Vispa mascarpone med lite i taget av grädde till en fast kräm
2. Blanda i lemon curden
3. Vispa tills moussen känns lagomfast och krämig

Servering:

1. Lägg kex i botten på glaset
2. Dränk med sås och sen lite citronmousse uppe på
3. Upprepa en gång till och stoppa in desserten i kylan
4. Dekorera med färska hallon