# Tiramisú de limón, postre sin horno

## Ingredientes



- 5 claras de huevo
- 5 cucharadas de azúcar
- zumo de medio limón
- 200 ml de nata para montar 35 % MG = crema de leche = whipping cream
- 1 cucharada de azúcar para la nata
- 150 ml de limonero o concentrado de lima
- 100 ml de agua
- 16 - 20 bizcochos de soletilla = lady fingers
- Un molde o fuente rectangular con un fondo de unos 5 cm

## Para decorar:

- ralladura de un limón
- 50 g de chocolate blanco

## Sobre esta receta

Te presento un Tiramisú de limón lleno de frescura y sabor, perfecto para quienes buscan un postre diferente. En esta receta combinamos la suavidad de la nata montada, con el toque cítrico del limón, logrando una textura esponjosa y un gusto refrescante. Además, su preparación es muy sencilla y no requiere horno, así que podrás disfrutarlo sin complicaciones. ¡Atrévete a probarlo y sorprende a todos con este dulce tan especial! Este tiramisú de limón sin alcohol, es ideal para toda la familia.

## Preparación

- Separamos las yemas de huevo y las dejamos para otra receta. En un bol ponemos las 5 claras de huevo con 5 cucharadas de azúcar, el zumo de medio limón. Batimos hasta montar a punto de nieve y reservamos.
- Batimos la nata para montar (crema para batir) con una cucharada de azúcar, hasta montarla.
- Mezclamos suavemente la nata montada con las claras sin batir, con una espátula, para que no baje la mezcla. Añadimos 2 cucharadas de limoncelo o concentrado de lima y ralladura de limón y mezclamos.
- Montaje de la tarta: en un plato hondo mezclamos 3 partes de limoncelo y 2 partes de agua, y una cucharada de azúcar. Mojamos en la mezcla uno a uno los bizcochos (Lady fingers) y los vamos colocando en la fuente honda, será la base de nuestra tarta, extendemos una capa de crema, otra capa de bizcochos mojados y finalmente otra capa de crema.
- Ahora vamos a decorar nuestra tarta: Esparcimos ralladura del limón y luego rallamos el chocolate blanco por encima. Dejamos reposar la tarta tiramisú de limón, en el frigorífico un mínimo de 2 horas, para que se integren bien todos los sabores y tenga un aspecto espumoso.

# Tiramisú de limón, postre sin horno

## Trucos y consejos

- No conviene usar una batidora al mezclar los ingredientes con la nata montada, ni tampoco agitar en exceso, ya que esto haría que la mezcla perdiera el aire que le da volumen y, por ende, su característica textura de mousse.
- Por otra parte, podemos disfrutar de esta tarta recién hecha y estará deliciosa. Sin embargo, si la dejamos reposar y enfriar en el frigorífico, su aspecto se parecerá más al de una mousse y, además, los sabores se intensificarán.