




# Tiramisu cu fructe de padure



 100 de minute  8 portii  Mediu

## Ingrediente

Oua - 6 (pentru blat)  
Zahar - 200 g (pentru blat) + 75 g (pentru crema) +  
(pentru sirop)  
Faina - 150 g (pentru blat)  
Lamaie - 1 (pentru blat) + 1 (pentru crema)  
Zahar vanilat - 1 plic (pentru blat) + 2 plicuri (pentru  
crema)  
Lichior Limoncello - 1 lingura- sau alt tip de lichior de  
lamaie (pentru crema) + 3 linguri (pentru sirop)  
Mascarpone - 1 cutie (pentru crema)  
Frisca - 200 g (pentru crema)  
Mure - 400 g (pentru crema)  
Afine - 100 g (pentru crema)  
Apa - 200 ml (pentru sirop)

## Mod de preparare

1. Pregatesti blatul astfel: bati albusurile cu 125 g zahar. Peste albus pui zaharul vanilat, coaja de lamaie si 150 g faina. Iei o tava de chec si torni compozitia fara sa ungi tava. Lasi la cuptor 45 de minute, la foc potrivit.
2. Pregatesti crema astfel: amesteci 5 galbenusuri cu coaja de la 1 lamaie, 2 linguri de zeama de lamaie + 1 lingura de Limoncelo. Adaugi 75 g zahar, pui totul pe baie de aburi si amesteci continuu pana se ingroasa. Iei crema de pe foc si o lasi sa se raceasca putin.
3. Pui crema mascarpone, zaharul vanilat si 150 g frisca batuta. Tai blatul si il insiropezi cu un sirop facut din zahar, apa si Limoncelo. Pui primul blat, apoi crema, fructe, blat, crema si iar ornezi cu fructe.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>