DESSERT

Lemonesu

Kock: **Roy Fares** Tid: **120 min** Portioner: **8**

Helt underbart gott! Detta måste ni prova, min variant på tiramisu fast med somriga smaker.

INGREDIENSER

Lemoncurd
200 g citronsaft
2 dl strösocker
2 st äggulor
1 st ägg
100 g osaltat smör

Hallonsås
300 g hallonpuré
65 g strösocker
0.5 dl vatten
1 st citron

Citronmousse
250 g mascarpone
200 g grädde
1 sats lemoncurd
12 st lady finger kex (savoiardi)

GÖR SÅ HÄR

1. Lemoncurd - Pressa citronsaft och lägg i en kastrull tillsammans med strösocker. Blanda äggula och ägg i en bunke. Koka upp citronsaft och strösocker och häll det över äggen, blanda väl.
2. Sänk värmen på spisen och häll tillbaka allt i kastrullen, under konstant omröring värmer du tills curden börjar tjockna lite lätt. Häll över curden i en ren bunke och klicka i smöret, blanda väl till en slät lemoncurd.
3. Plasta och låt svalna helt i kylen, minst 2-3 timmar.
4. Hallonsås - Värm hallon, strösocker, vatten och citronjuice i en kastrull tills det börjar koka och hallonen blivit mjuka.
5. Mixa allt med en stavmixer och häll det igenom en sil så att du får en len och fin hallonsås.
6. Citronmousse - Vispa mascarpone med grädde, lite i taget till en fast kräm.
7. Vispa samtidigt som du blandar i hela satsen lemon curd, fortsätt vispa tills moussen känns lagom fast och krämig.
8. Lägg kex i botten på glaset, dränk med sås och sen till sist lite citronmousse.
9. Upprepa en gång till och stoppa in desserten i kylen 1 timme.
10. Dekorera med färska hallon.