



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 (savoirdi)

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 kylan, 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, fortsatt 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 kylan 1 timme.
- 10** Dekorera med färska hallon.