



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 pak lange vingers (ongeveer 34 stuks)
- citroenrasp van 1 citroen
- 80 ml. citroensap (1 grote citroen)
- 80 ml. Limoncello
- 1 citroen of 2 limoenen (voor de decoratie)
- 250 ml. slagroom
- 250 gr. mascarpone
- 100 gram witte basterdsuiker

Bereiden

Leg de helft van de lange vingers op de bodem van een schaal Meng het citroen sap met de Limoncello en sprenkel de helft ervan over de lange vingers. Klop de slagroom lobbijg. Meng de mascarpone met 100 gram suiker en de citroen rasp En meng dit met de slagroom. Dek de lange vingers af met de helft van de room / mascarpone. Leg de andere helft van de lange vingers hier op, besprenkel ze weer met de rest van het vocht En bedek weer met een laagje room. De citroen of de 2 limoenen in de lengte door snijden en dunne plakjes ervan snijden. Deze dakpansgewijs op de tiramisu leggen. In de koelkast laten intrekken. Voor het serveren even wat poedersuiker eroverheen strooien.