

## Tiramisu Al Limone (citroen)

Ingrediënten voor de vlaaibodem bij een vorm van **28 cm**

- 150 gram meel Twello's wit
- 150 gram suiker
- 5 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- Snufje zout

Ingrediënten voor de vlaaibodem bij een vorm van **24 cm**

- 100 gram meel Twello's wit
- 100 gram suiker
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- ½ theelepel bakpoeder
- Snufje zout

*Combinatie van 50 gram rijstemeel, 25 gram tapioca en 25 gram ketanmeel gaat erg goed.*

### Bereiding van de bodem

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Zet een bakje water in de oven.
- Doe de suiker, de vanillesuiker en de eieren in een kom en klop dit zeker 15 minuten tot een luchtig beslag.
- Voeg het meel toe met de bakpoeder, vanillesuiker en een snufje zout.
- Vet de vlaaibodem goed in.
- Bak de vlaai in 15 tot 20 minuten in het midden van de oven.

Koel het af en stort op een rooster.

Laat dit onder een theedoek goed afkoelen.

*Snijd hem horizontaal door.*

### Ingrediënten voor de Tiramisu

- 3 dl slagroom
- 150 gram fijne suiker
- 6 eierdooiers
- 700 gram mascarpone op kamertemperatuur
- 2 biologische citroenen
- 100 ml limoncello

- Paar takjes verse munt
- Poedersuiker

### **Bereiding van de Tiramisu**

- Klop de slagroom net stijf
- Klop de eierdooiers met de suiker
- Op de hoogte stand in 15 minuten tot een crèmige lichtgekleurde vla
- Spatel lepel voor lepel de mascarpone door het dooier mengsel. Roer vervolgens de slagroom er doorheen. Klop nog even goed
- Rasp de citroen en pers uit
- Doe de schil, sap en de limoncello door elkaar in een schaalje.
- Snijd de vlaaibodem horizontaal door midden als je dat nog niet had gedaan
- Beleg deze in een passende vorm
- Besprenkel met een lepel de helft van het citroenmengsel erover
- Verdeel de helft van het mascarponemengsel erover
- Bedek met de tweede plak vlaaibodem
- Verdeel hierover de rest van het citroenmengsel
- En vervolgens de rest van de mascarpone

Versier met wat dun gesneden citroen en een paar takjes munt

***Eet smakelijk!***