



Tiramisú de lima-limón

Zitronen-Limetten-Tiramisu

Mathieu Mandard

*Campeón de Francia en Postres
Gewinner der französischen Dessert-Meisterschaft*



Tiramisú de lima-limón

Zitronen-Limetten-Tiramisu

CREMA DE LIMÓN

Puré de limón PONTHIER	400g
Mantequilla	115g
Azúcar en polvo	360g
Huevos	335g
Limones pelados	2
Hojas de gelatina	12g

Sumergir la gelatina en agua fría (30 minutos). Llevar a ebullición el puré de limón PONTHIER, la mantequilla y las cáscaras de limón. Verter sobre la mezcla blanqueada de azúcar en polvo y huevos. Cocer el conjunto a 95 °C. Batir. Escurrir y añadir la gelatina. Reservar en la nevera.

CREMA LIGERA DE LIMA

Puré de lima PONTHIER	200g
Mantequilla	60g
Azúcar en polvo	180g
Huevos	165g
Lima pelada	1
Hojas de gelatina	6g
Nata montada	180g

Sumergir la gelatina en agua fría (30 minutos). Llevar a ebullición el puré de lima PONTHIER, la mantequilla y las cáscaras de la lima. Verter sobre la mezcla blanqueada de azúcar en polvo y huevos. Cocer el conjunto a 95 °C. Batir. Enfriar a 4 °C. Incorporar la gelatina escurrida y fundida a 40 °C. Incorporar la nata montada de dos o tres veces. Reservar en la nevera.

MEZCLA PARA EL TIRAMISÚ DE LIMA-LIMÓN

Yemas de huevo	120g
Azúcar en polvo	90g
Claras de huevo	150g
Mascarpone	125g
Nata montada	125g
Cáscaras de lima y limón	

En la batidora, blanquear las yemas de huevo con el azúcar en polvo. Montar las claras a punto de nieve con la batidora. Diluir el mascarpone con la pasta bomba. Incorporar las claras montadas. Acabar la mezcla añadiendo la nata montada y las cáscaras de los cítricos. Reservar en la nevera.

PRESENTACIÓN

En un plato de postre hondo : rellenar el fondo del plato con la crema de lima. Insertar un cucurucho para helado y rellenarlo con la crema ligera de lima. Colocar en la manga la boquilla Saint-Honoré, cargar la mezcla para el tiramisú de lima-limón y disponerla encima del cucurucho. Rallar algunas cáscaras de lima por encima del cucurucho.

ZITRONENCREME

PONTHIER Zitronenpüree	400g
Butter	115g
Zucker	360g
Eier	335g
Zitronenschale	2
Gelatineblätter	12g

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (30 Minuten). Das PONTHIER Zitronenpüree mit der Butter und der Zitronenschale aufkochen. Auf die schaumig gerührte Zucker-Ei-Mischung gießen. Die Mischung bei 95 °C kochen. Mixen. Die Gelatine abtropfen lassen und hinzufügen. In den Kühlschrank stellen.

LEICHTE LIMETTENCREME

PONTHIER Limettenpüree	200g
Butter	60g
Zucker	180g
Eier	165g
Limettenschale	1
Gelatineblätter	6g
Schlagsahne	180g

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (30 Minuten). Das PONTHIER Limettenpüree mit der Butter und der Limettenschale zum Kochen bringen. Auf die schaumig gerührte Zucker-Ei-Mischung gießen. Die Mischung bei 95 °C kochen. Mixen. Auf 4 °C abkühlen. Die abgetropfte und aufgelöste Gelatine bei 40 °C hinzufügen. Die Schlagsahne in zwei oder drei Portionen hinzufügen. In den Kühlschrank stellen.

ZITRONEN-LIMETTEN-TIRAMISUMASSE

Eigelb	120g
Zucker	90g
Eiweiß	150g
Mascarpone	125g
Schlagsahne	125g
Zitronen- und Limettenschale	

Mit dem Handmixer das Eigelb und den Zucker schaumig schlagen. Mit dem Handmixer die Eiweiße schaumig schlagen. Den Mascarpone mit der Mischung weichrühren. Das geschlagene Eiweiß hinzufügen. Die Masse mit der Schlagsahne und den Schalen vervollständigen. In den Kühlschrank stellen.

ANRICHTEN

In einem tiefen Dessertteller: Den Boden mit der Zitronencreme füllen. Eine Waffeltüte leicht öffnen und mit der leichten Limettencreme füllen. Mit der Saint-Honoré-Spritztülle die Zitronen-Limetten-Tiramisumasse auf die Waffeltüte auftragen. Etwas Limettenschale über die Waffeltüte raspeln.

