

Ingrediënten voor 4 personen

1 citroen 250 g volle kwark 250 g mascarpone 30 g witte basterdsuiker 185 g kletsmaajors (pak) 50 ml limoncello

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Tiramisu van kletsmaajors, kwark, mascarpone en limoncello

Een mooie kerst voor iedereen.

Bereidingswijze

1. Boen de citroen schoon, rasp er de gele schil af en pers de helft van de vrucht uit. Meng het sap en de helft van de rasp met de kwark, mascarpone en basterdsuiker. 2. Leg op 4 bordjes een kletsmaajor en besprenkel met een derde van de limoncello. Verdeel er een derde van het kwarkmengsel over en leg er een kletsmaajor op. Besprenkel met helft van de resterende limoncello. 3. Verdeel er de helft van de resterende kwark over. Leg er een kletsmaajor op en besprenkel met de rest van de limoncello. Verdeel er de rest van de kwark over en gaarneer met de rest van de citroenrasp.