TIRAMISU' AL LIMONE

Ingredienti per quattro persone:

- 300 g di savoiardi,
- 400 g di mascarpone o ricotta freschissima,
- 200 g di zucchero,
- il succo di sei limoni sugosi e la buccia di due limoni non trattati.

Lavorare il mascarpone o la ricotta con lo zucchero e la buccia grattugiata di un limone.
Stendere metà del preparato in una pirofila rettangolare.
Sovrapporre alla crema uno strato di savoiardi imbevuti nel succo di limone.
Aggiungere l'altra crema e terminare con la buccia grattugiata di limone.
Mettere in frigo per due ore e servire freddo.
Se vuoi un tiramisù più alto, basterà prendere un contenitore rettangolare più piccolo, dove alternare per diversi strati crema e savoiardi.

Variante:

puoi alternare crema, savoiardi inzuppati nel limone e savoiardi imbevuti nel solito caffè ristretto e zuccherato.