

Tiramisú de Limón y Lavanda

Este tiramisú es una joya visual y sensorial. La lavanda le da un toque floral único y el limón equilibra con frescura. Es perfecto para fechas especiales, eventos elegantes o ventas temáticas. Ligero, perfumado y absolutamente encantador.

Ingredientes (para una bandeja de 20x20 cm aprox.)

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- Ralladura de 1 limón + 1 cdita de jugo
- ½ cdita de esencia de lavanda o infusión suave de flores secas (ver nota)
- (Opcional) una gota de colorante lila natural
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Galletas neutras o bizcochuelo blanco
- Almíbar de limón (agua + azúcar + jugo y ralladura)

Topping y decoración:

- Flores comestibles (lavanda, margaritas o pétalos)
- Ralladura de limón o azúcar glass
- Puntos de crema blanca o tonos pastel

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca los 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja hidratar y disuélvela a baño maría o en el microondas en intervalos cortos hasta que esté líquida.

2. Prepara la crema floral:

- Bate las yemas con la leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema, el jugo y ralladura de limón, y la esencia de lavanda (o infusión colada y fría).
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema fría aparte y mezcla todo suavemente.

3. Armado:

- Capa de galleta humedecida en almíbar de limón.
- Capa de crema aromática.
- Repite base + crema.
- Refrigerar mínimo 4 horas.

4. Decoración final:

- Acomoda flores comestibles en línea o en forma de ramo.
- Añade ralladura de limón y toques de crema pastel.

Tip visual Douyin

Haz un diseño de jardín sobre la superficie: flores, puntos de crema, detalles en lila y amarillo pastel. Perfecto para cajas de regalo o eventos con temática floral.

