

# Tiramisú de limón: la receta del postre fresco y sabroso que te va a encantar

19/09/2025



El tiramisú es uno de los postres italianos más populares en todo el mundo. Su versión clásica combina café, cacao y mascarpone en capas suaves y cremosas que lo convirtieron en un símbolo de la repostería. Sin embargo, con el tiempo fueron surgiendo variaciones que respetan la esencia de la receta, pero ofrecen sabores diferentes. Una de las más celebradas es el tiramisú de limón, que aporta un toque fresco y cítrico, ideal para quienes buscan un postre menos intenso y más liviano.

## Ingredientes del tiramisú de limón casero

Para preparar este postre en casa, los ingredientes son accesibles y fáciles de conseguir:

- 250 g de queso mascarpone (puede reemplazarse por queso crema si se desea)
- 200 g de bizcochos de soletilla (vainillas o savoiardi)
- 3 huevos
- 100 g de azúcar
- 200 ml de jugo de limón recién exprimido
- Ralladura de 1 limón
- 200 ml de crema de leche (nata)
- Opcional: licor de limón (limoncello) para humedecer los bizcochos

La combinación del jugo y la ralladura de limón con la crema de mascarpone crea una textura suave con notas cítricas que equilibran el dulzor.

## Paso a paso para el tiramisú de limón

- **Preparar la base cremosa:** separar las claras de las yemas. Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla pálida y espumosa. Incorporar el mascarpone y batir hasta integrar.
- **Incorporar la crema de limón:** añadir jugo y ralladura de limón a la mezcla, revolviendo suavemente para mantener la textura aireada.
- **Montar las claras:** batirlas a punto de nieve y sumarlas con movimientos envolventes a la preparación anterior.
- **Batir la crema de leche:** montarla hasta que esté firme e incorporarla también a la mezcla, logrando una crema homogénea y ligera.
- **Preparar los bizcochos:** humedecerlos rápidamente en una mezcla de jugo de limón diluido en agua o, si se

prefiere, con un toque de limoncello. Es importante no empaparlos en exceso para que mantengan la forma.

- **Armar el postre:** en un molde rectangular o vasos individuales, colocar una capa de bizcochos, cubrir con crema de limón y repetir hasta completar, terminando siempre con una capa de crema.
- **Enfriar:** llevar a la heladera al menos 4 horas, o de un día para otro, para que los sabores se integren.

## Consejos para lograr la mejor textura

- Usar limones frescos asegura un sabor más aromático y natural.
- Si se busca un postre aún más ligero, se puede reducir la cantidad de azúcar o reemplazar parte de ella por edulcorante apto para cocción.
- Para servir, decorar con ralladura fina de limón, hojas de menta fresca o rodajas finas del cítrico.

## Un postre versátil y refrescante

El tiramisú de limón se ha convertido en una opción cada vez más elegida, especialmente en épocas de calor. Aporta frescura y liviandad sin perder la cremosidad característica del tiramisú. Además, su presentación en vasos individuales lo convierte en un postre práctico para reuniones o eventos.

Fuente: América 24