



**Продукти за 4-6 порции:**

3 яйца

100 гр захар

500 г маскарпоне

100 мл [Лимончело](#)  
100 мл прясно мляко  
200 гр бишкоти Савоярди  
лимон за декорация

### **Начин на приготвяне:**

Отделете белтъците от жълтъците.

Жълтъците разбийте със захарта до пухкава смес.

Прибавете маскарпонето и внимателно разбърквайте.

Прибавете разбитите на твърд сняг белтъци.

В дълбока чаша смесете ликьора и прясното мляко.

В дълбок съд или порционни чаши сложете от крема.

Бързо, една по една потопете бишкотите в ликьора и ги наредете върху крема.

Изсипете върху бишкотите слой крем.

Повторете процедурата до изчерпване на продуктите.

Охладете десерта за минимум 4 часа.

Преди поднасяне декорирайте с шайби лимон и/ли лимонова кора.