



Le tiramisu au limoncello

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson. Frais : 3 h au moins.

Ingrédients

Mascarpone : 250 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 100 g
Biscuits à la cuiller : 6 à 12
Limoncello : 5 cl
Chocolat blanc : 125 g
Crème liquide : 25 g
Sucre coloré : 10 g (*Zuk Zak*)

Matériel

un batteur avec fouets à neige
2 grandes jattes
un verre doseur
une balance ménagère



Réalisation > la crème au mascarpone

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Dans une jatte, monter les blancs en neige ferme
3. Dans l'autre jatte, fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie, puis ajouter le mascarpone et bien mélanger.
4. Ajouter délicatement les blancs en neige puis bien lisser le tout.

Réalisation > la crème au limoncello

5. Faire fondre ensemble le chocolat blanc et la crème liquide.
6. Ajouter ensuite 4 cl de Limoncello (soit 40 g) et bien lisser le tout. Laisser refroidir.

Réalisation > le montage

7. Couper des biscuits à la largeur de vos verrines. Prévoir un ou deux biscuits par verrine et les couper à la bonne dimension, afin qu'ils en couvrent tout le fond.
8. Tremper le dessous des biscuits rapidement dans le limoncello restant coupé avec un fond d'eau. Déposer chaque biscuit imbibé au fond d'une verrine.
- dans le cas où ce tiramisu serait servi à des enfants, mieux vaut éviter le limoncello qui est un alcool et le

remplacer par du jus ou sirop de citron -

- j'ai utilisé pour cette recette des verrines larges et transparentes, pour bien laisser voir les différentes couches -

- 9.** Recouvrir cette couche de biscuits de crème au limoncello, puis de crème au mascarpone.
- 10.** Disperser à la surface une grosse pincée de sucre en poudre coloré.
- 11.** Recouvrir d'un film alimentaire chaque verrine et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com