

Tiramisu au citron



Ingrédients pour la crème au citron : 3 oeufs, 50 g de sucre, 250 g de mascarpone, 10 cl de jus de citron (2 citrons), 1 cuiller à soupe de limoncello

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume.

Dans un cul de poule, détendre le mascarpone avec une maryse. Incorporer délicatement le mélange oeufs/sucre. Ajouter le jus de citron et le limoncello.

Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange précédent.

Ingrédients pour les biscuits et sirop : jus de 2 citrons (100g), 20 g de sucre en poudre, 2 cuillers à soupe de limoncello, 55 g de biscuits à la cuiller(10 biscuits environ)

Faire chauffer le jus de citron et le sucre. Laisser refroidir et ajouter le limoncello.

Tremper brièvement les biscuits dans ce mélange.

Placer les biscuits quelques biscuits au fond du verre, recouvrir de crème au citron et continuer à monter les couches en alternant.

"Saupoudrer" de zeste de citron.