

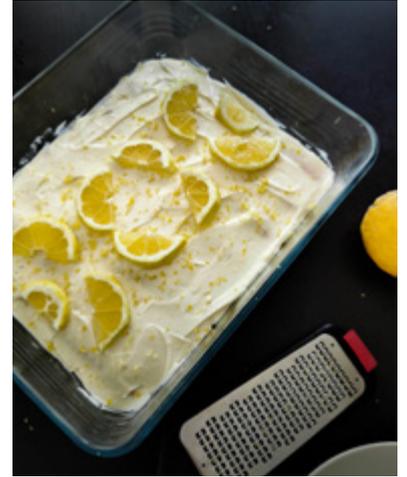


Tiramisu au citron

Préparation : 20 min | Repos : 5 heures | Temps total : 5h20

Ingrédients:

- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 130g de sucre
- 500g de mascarpone
- 300g de biscuits à la cuillère
- 400ml d'eau
- 70g de sucre
- 2 citrons
- 20ml de limoncello.



Préparation:

1/ Pour le sirop au citron, dans une casserole, mettez les 400ml d'eau + 70g de sucre + le zeste d'un citron.

2/ Faites bouillir le mélange et laissez refroidir puis ajoutez les 20ml de limoncello.

3/ Dans un bol, mettez les œufs, le jaune d'œuf et le sucre et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. (Si vous avez un robot, ajoutez le fouet en premier puis fouettez 6min environ).

4/ Enlevez le fouet et ajoutez le jus de citron et son zeste puis progressivement le mascarpone tout en mélangeant la préparation.

5/ Trempez rapidement les biscuits à la cuillère (la moitié en quantité) dans le sirop de citron froid pour les imprégner sans les briser puis les disposer sur le fond d'un plat rectangulaire.

6/ Étalez la moitié du mélange au mascarpone sur les biscuits de manière à les recouvrir.

7/ Recouvrez avec la moitié restante des biscuits imprégnés et étalez à nouveau la dernière couche de mascarpone.

8/ Pour la décoration, coupez des lamelles de citron que vous disposez sur le dessus du mascarpone.

9/ Couvrez le plat d'un film alimentaire et réfrigérez-le pendant 5 heures environ.

Bon appétit!