

Tiramisu au limoncello

Pour 8 à 10 personnes

Ingrédients

- 250gr de mascarpone
- 250gr de fromage blanc
- 200gr. de biscuits à la cuillère
- 5 œufs
- 100gr de sucre
- 100gr de chocolat en copeaux
- du limoncello
- du jus de citron



Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une mousse légère.

Ajouter progressivement le mascarpone et le fromage blanc.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédemment obtenu.

Tremper les biscuits dans le mélange limoncello / jus de citron et les disposer au fond du plat. Couvrir de crème et saupoudrer de chocolat.

En fonction du moule utilisé, vous pouvez faire un deuxième étage.

Tenir au réfrigérateur 4 heures au moins avant de servir très frais.