

zeste

Tiramisu au Limoncello

par **MONICK GILLES**

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 30 min**

Préparation **30 min**

Réfrigération **1 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

3 oeufs, séparés

16 g (2 c. à soupe) de sucre

1/4 de gousse de vanille

Limoncello

250 g (9 oz) de fromage mascarpone (Polenghi)

1 citron, jus et zeste

1 lime, jus et zeste

1 orange sanguine, jus et zeste

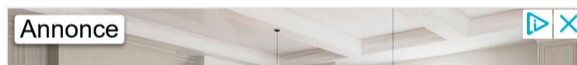
200 g (7 oz) de biscuits Savoïardi

Bon à savoir !

Il est possible de ne pas réfrigérer le tiramisu et le servir immédiatement. Pour ce faire, il faut tremper les biscuits dans le jus plus longtemps (4 secondes).

Préparation

1. Dans le bol du mélangeur, monter les blancs d'œuf en neige, puis réserver.
2. Blanchir les jaunes avec le sucre, la vanille, et quelques gouttes de Limonc. Monter au ruban.
3. Ajouter le mascarpone et lorsque le mélange est homogène, plier les blancs dans l'appareil à l'aide d'une maryse.
4. Zester les agrumes et réserver sur du papier absorbant. Presser le jus et le mélanger avec une quantité égale de Limoncello.
5. Dans un plat, mettre une fine couche de l'appareil au fromage. Tremper légèrement les biscuits dans le jus et faire un étage. Alternier les 2 en finis avec le fromage.
6. Mettre au frigo au moins 1 heure. Saupoudrer de zeste d'agrumes pour le service.



PUBLICITÉ