



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*  
**Tiramisu aux griottines**



**4h20** **20 min** **0** **4h** **352**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

250 g **Mascarpone**  
100 g **Cerise(s) à l'eau de vie**  
100 g **Biscuit(s) à la cuiller**  
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
4 c. à soupe **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Pistaches**

### Étape 1

Préparation de la crème

- 1 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 2 Ajouter le mascarpone et mélanger juste assez pour obtenir une préparation homogène.

### Étape 2

Montage

- 1 Tremper les boudoirs dans le jus des cerises à l'eau-de-vie et garnir le fond des verrines.
- 2 Garnir de crème au mascarpone, puis rajouter une couche de boudoirs, 2 cerises à l'eau de vie et terminer par une dernière couche de crème.
- 3 Garnir de cerises à l'eau de vie et décorer de pistaches.

### Étape 3

Dressage

- 1 Réserver au moins 4 heures au frais avant de servir.