



*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*  
**Tiramisu au limoncello**



<b>24h20</b>	<b>20 min</b>	<b>0</b>	<b>24h</b>	<b>502</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la  
crème**

250 g **Mascarpone**  
150 ml **Limoncello**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Sucre semoule**  
1 **Gousse(s) de vanille**  
1 **Sel**  
1 c. à soupe **Sucre glace**

**Ingrédients pour les  
biscuits**

24 **Biscuit(s) rose(s) de  
Reims**  
10 cl **Limoncello**

**Ingrédients pour le  
dressage**

3 **Biscuit(s) rose(s) de  
Reims**

**Étape 1**

Préparation du tiramisu

- 1 Sortir le mascarpone 1 heure à l'avance afin qu'il soit à température ambiante.
- 2 Extraire les graines de la vanille à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Clarifier les oeufs.
- 4 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Ajouter le mascarpone, fouetter pendant 2 minutes.
- 6 Incorporer les graines de vanille et le limoncello.
- 7 Battre les blancs en neige ferme dans un saladier à l'aide d'un batteur, avec une pincée de sel et le sucre glace.
- 8 Mélanger au fouet 1/3 des blancs montés au mascarpone, puis incorporer délicatement le reste en soulevant la crème à l'aide d'une cuillère en bois.
- 9 Tremper les biscuits un par un dans du limoncello.
- 10 Ne pas les imbiber trop longtemps pour éviter qu'ils ne ramollissent trop.
- 11 Tapiser au fur et à mesure le moule avec la moitié des

biscuits.

- 12 Verser dessus la moitié de la crème. Renouveler l'opération avec le restant des biscuits et la crème.
- 13 Couvrir de film alimentaire, réserver au réfrigérateur pendant 24 heures minimum.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1 Sortir le tiramisu du réfrigérateur, ôter le film.
- 2 Concasser les biscuits roses, les répartir sur le tiramisu.
- 3 Découper en parts puis dresser sur des assiettes.  
Déguster aussitôt, le tiramisu se mange très frais.