



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Tiramisu au citron



4h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

0

CUISON

4h

REPOS

525

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
lemon curd**

130 g **Sucre semoule**
4 **Oeuf(s) entier(s)**
2 **Citron(s)**

**Ingrédients pour le
tiramisu**

170 g **Mascarpone**
2 **Jaune(s) d'oeuf**
6 **Biscuit(s) à la cuiller**
40 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du curd

- 1 Presser le jus des citrons. Verser dans une casserole. Ajouter le sucre et les œufs, puis mélanger.
- 2 Chauffer le tout et fouetter jusqu'à ce que l'appareil épaississe. Laisser refroidir.

Étape 2

Réalisation de la crème mascarpone

- 1 Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Puis ajouter le mascarpone, bien mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Réduire les biscuits cuillères en morceaux. Les déposer dans le fond des verrines.
- 2 Ajouter le curd au citron puis la préparation au mascarpone.
- 3 Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.