

TIRAMISU CITRON HS

Sucre : 100g +20g pour serrer les blancs

Citron : 100g de jus + 10g de zeste pour mettre dans le mascapone

Citron : 6 cuil spe (CS) pour le jus de trempage des boudoirs

Rhum agricole : 5 cuil spe à mélanger avec les 6 cul spe de jus de citron

4 œufs

250g de mascapone

1 paquet de boudoirs

1 – Séparer les blancs des jaunes

2 – Battre les jaunes avec les 100g de sucre. Aouter le mascapone, les 10g de zeste et les 100g de jus de citron

3 – Battre les blancs en neige. Au début doucement puis quand ils commencent à monter, ajouter 20g de sucre pour les serrer.

Continuer à fouetter jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

4 – Incorporez délicatement les blancs au mélange 2
(mascapone+citron+jaunes+sucre)

5 – Mélanger 6 CS de jus de citron + 5 CS de rhum.

Mouiller délicatement les boudoirs dans ce mélange et tapisser le moule.

6 – Recouvrir les boudoirs imbibés d'une couche de crème au mascapone.

7 – Remettre une couche de biscuits imbibés et une couche de crème au mascapone.

8 - Mettre au réfrigérateur 8 à 10 h

Ce gâteau se garde au maximum 2 jours car les œufs ne sont pas cuits.