

Tiramisu allégé

8 personnes

Ingrédients

2 œufs très frais
250g mascarpone
250g séré maigre
250g fraises ou raisinets ou framboises
60g biscuits pèlerines
1 citron
60g sucre
2 dl café fort
1 cs cacao
sel

Préparation

- Battre en mousse les jaunes d'œufs avec 50g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter un peu du zeste de citron, le mascarpone et le séré. Bien mélanger
- Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporer délicatement à l'appareil
- Mélanger le café fort et le sucre restant, puis tremper les pèlerines dans le liquide au café et les ranger au fond d'un plat de service. Verser la moitié de la crème
- Laver les fruits et pour les fraises les couper en 2 ou 4
- Ranger une seconde couche de pèlerines imbibées, disposer les fruits sur les pèlerines, puis recouvrir de crème et lisser avec une spatule
- Couvrir et mettre au frigo 12 à 24 heures
- Au moment de servir, poudrer le tiramisu de cacao