

## 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