

Verrines de tiramisu au limoncello

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

150 grammes de mascarpone
6 œufs
100 grammes sucre impalpable
1 citron (jus et zeste râpé)
2 décilitres de limoncello
1 paquet de boudoir

Méthode de préparation

1. **Fouettez le mascarpone, 6 jaunes d’œufs et le sucre glace pour obtenir une pommade tendre (au robot ménager).**
2. **Ajoutez le jus de citron et le zeste de citron râpé.**
3. **Battez les blancs d’œufs en neige et incorporez-les délicatement au mascarpone.**
4. **Versez le limoncello dans un récipient peu profond. Roulez la moitié des biscuits à la cuillère dans le limoncello, un par un, et présentez-les dans six jolis verres hauts.**
5. **Nappez-les de la moitié du mélange de mascarpone.**
6. **Roulez l’autre moitié des biscuits à la cuillère dans le limoncello et ajoutez-les dans les verres. Nappez du reste du mascarpone.**