

TIRAMISU AUX CÉDRATS DU CAP CORSE

Ingrédients:

- 4 oeufs
- 400 gr de mascarpone
- 150 gr de sucre glace
- 1/2 cédrat confit du Cap Corse
- 100 gr de confiture de cédrat du Cap Corse
- 15 cl de liqueur de cédrat du Cap Corse
- 20 biscuits spéculos

Préparation :

1. Séparer les jaunes des blancs des oeufs.
2. Dans un saladier, mélanger les jaunes avec le mascarpone, la confiture, 100gr de sucre glace et 7 cl de liqueur de cédrat.
3. Fouetter les blancs en neige très ferme, puis, ajouter le sucre glace restant sans cesser de fouetter avec le batteur.
4. Incorporer cette meringue à la préparation à base de mascarpone.
5. Tremper les spéculos dans le reste de liqueur de cédrat, puis les mettre dans des coupes individuelles.
6. Ajouter la mousse de cédrat.
7. Parsemer de petits morceaux de cédrat confit. Entreposer au moins 6 heures au frigo.

Régalez-vous ...