

TIRAMISU AU LIMONCELLO

Extrait de Desserts simplissimes



Préparation : 15 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 3 min - **Matériel :** moule rectangulaire (16 x 25 cm)

Ingrédients : 6 personnes

- 125 ml d'eau - 135 g de sucre en poudre - 75 ml de jus de citron (2 citrons) - Le zeste d'un citron + 2 c.c. - 1 c.s. de limoncello - 175 g de mascarpone - 175 g de ricotta - 250 ml de crème liquide entière bien froide - (30 % de mat. grasse minimum) - 16 biscuits à la cuillère

1. Réalisez le sirop au citron : versez l'eau, 110 g de sucre en poudre, le zeste d'un citron, les 75 ml de jus dans la cuve et lancez le programme EXPER, 3 minutes/vitesse 1A/110°C, jusqu'à ce que le sirop ait légèrement épaissi. Une fois le sirop refroidi, filtrez-le éventuellement dans une passoire

2. Ajoutez-y le limoncello et mélangez. Réservez le sirop au réfrigérateur.

3. Rincez la cuve en métal avant d'y verser le mascarpone, la ricotta, la crème liquide, 1 c.c. de zeste et 25 g de sucre. Lancez le programme EXPERT, 4 minutes/vitesse 12 (sans chauffer) jusqu'à ce que des pointes fermes se forment.

4. Trempez la moitié des biscuits dans le sirop. Étalez-les dans le fond d'un plat de 16 x 25 cm. Recouvrez avec la moitié de la crème fouettée, puis répétez l'opération avec le reste des ingrédients. Placez au moins 2 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, parsemez de la c.c. de zeste restant.

Astuce du chef :

Le sirop se conserve sans problème 3 mois au réfrigérateur, dans un récipient hermétique. Réalisez toutes

sortes de sirops en remplaçant le citron par l'ingrédient de votre choix : zeste d'orange & jus d'orange, gingembre, badiane, cannelle, grains de café, romarin, liqueur, etc.

Cook Expert ■

© 2017 Hachette Livre (Marabout)

© Lauren Volvo