



Desserts

Gâteau festif de tiramisu au limoncello

Pour 8 personnes.

Ingrédients

300 grammes boudoirs
100 millilitres limoncello
1 citron (en rondelles)

Pour le fourrage

3 œufs
300 grammes de mascarpone
50 millilitres de crème fraîche
70 grammes de sucre en poudre

Méthode de préparation

Trempez les boudoirs brièvement dans le limoncello et disposez-les sur le fond et les côtés de la forme à gâteau. Mettez la forme au frigo jusqu'à l'étape 3.

Séparez les oeufs. Dans un grand bol, battez le mascarpone, les jaunes d'oeufs, la crème et le sucre en poudre pour obtenir un mélange aéré. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange de mascarpone.

Retirez la forme du frigo et répartissez uniformément la moitié du mélange de mascarpone sur les boudoirs. Placez une deuxième couche de boudoirs trempés dans le limoncello sur le fourrage au mascarpone. Répartissez le reste du mélange mascarpone sur la deuxième couche de boudoirs et lissez à la spatule.

Couvrez le gâteau et placez-le au frigo pendant au moins 4 heures, ou de préférence toute la nuit, pour qu'il se solidifie.

Garnissez le gâteau de tranches de citron.

