

Tiramisu Läckerli au citron

Ingrédients pour 4-6 personnes

CRÈME DE CITRON (LEMON CURD)

3 citrons, pour obtenir env. 1,5 dl de jus
130g de sucre
1dl de crème entière
3 c. à s. d'eau, froide
20g de fécule de maïs
50g de beurre, mou

CRÈME

250g de mascarpone
250g de séré maigre
2dl de crème entière
50g de sucre
1 citron bio, zeste râpé

TIRAMISU

300g de Basler Läckerli au citron
0,8dl de Limoncello
50g de chocolat noir, haché finement

USTENSILES

1 moule d'env. 16 x 24 cm
Préparation: env. 40 min.
Placer au réfrigérateur: env. 4 heures

Préparation

CRÈME DE CITRON

Porter à ébullition le jus de citron et le sucre dans une petite casserole. Ajouter la crème, porter brièvement à ébullition. Dans un grand bol, bien mélanger l'eau et la fécule de maïs. Verser ce mélange dans la casserole et, sans cesser de remuer, chauffer à feu moyen pendant env. 40 secondes jusqu'à ce que la crème épaississe. Passer le mélange au chinois dans le bol, puis laisser refroidir env. 5 minutes. Ajouter progressivement le beurre coupé en petit morceaux, et mélanger jusqu'à obtenir une masse homogène. Laisser refroidir un peu.

CRÈME

Placer le mascarpone dans un saladier, mélanger pour obtenir une pâte lisse, incorporer le séré. Battre ferme la crème et le sucre, puis l'incorporer délicatement au mélange mascarpone-séré en ajoutant le zeste de citron.

TIRAMISU

Placer la moitié des Läckerli au fond du moule, puis les imbiber avec la moitié du Limoncello. Napper d'un tiers de la crème de citron. Ajouter la moitié de la crème puis lisser. Répéter l'opération. Terminer par le reste de la crème de citron. Placer le tiramisu au frais minimum 4 heures. Avant de servir, saupoudrer de chocolat.

Servir et savourer avec plaisir.

Astuce

- À la place du Limoncello: Mélanger le jus d'un citron avec env. 0,3 dl d'eau et $\frac{3}{4}$ de c. à s. de sucre