

## Tiramisu aux cerises

### Ingrédients

Pour 8 personnes

1 plat à gratin d'env. 24×20 cm

Crème:

3 jaunes d'oeufs

40 g de sucre

350 g de mascarpone suisse bien remué

1 petite orange, zeste râpé

1 citron, zeste râpé

3 blancs d'oeufs

40 g de sucre

1 petite orange pressée

½ citron pressé

200 g de biscuits à la cuillère

500 g de cerises coupées en deux et dénoyautées

cacao ou chocolat en poudre pour saupoudrer



### Préparation

Préparation: 40 minutes

Réfrigération: 2 heures

Prêt en 2 heures, 40 minutes

1. Crème: battre les jaunes d'oeufs en mousse avec le sucre pendant 2-3 min. Ajouter le mascarpone et les zestes d'orange et de citron, mélanger.
2. Battre les blancs d'oeufs en neige avec le sucre, incorporer à la crème.
3. Mélanger le jus d'orange et le jus de citron. Disposer la moitié des biscuits à la cuillère dans le plat, imbiber de la moitié du jus. Verser la moitié des cerises par-dessus, puis étaler la moitié de la crème. Recommencer le tout. Couvrir et réserver 2 h au réfrigérateur.
4. Saupoudrer le tiramisu de cacao ou de chocolat en poudre juste avant de servir. Savourer le tiramisu fraîchement préparé.

## Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 607 kcal; protéines: 12 g; lipides: 35 g; glucides: 61 g.