



# Verrines de tiramisu au limoncello



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

150 grammes de mascarpone  
6 œufs  
100 grammes sucre impalpable  
1 citron (jus et zeste râpé)  
2 décilitres de limoncello  
1 paquet de boudoir

## Méthode de préparation

- 1.** Fouettez le mascarpone, 6 jaunes d'œufs et le sucre glace pour obtenir une pommade tendre (au robot ménager).
- 2.** Ajoutez le jus de citron et le zeste de citron râpé.
- 3.** Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement au mascarpone.
- 4.** Versez le limoncello dans un récipient peu profond. Roulez la moitié des biscuits à la cuillère dans le limoncello, un par un, et présentez-les dans six jolis verres hauts.
- 5.** Nappez-les de la moitié du mélange de mascarpone.
- 6.** Roulez l'autre moitié des biscuits à la cuillère dans le limoncello et ajoutez-les dans les verres. Nappez du reste du mascarpone.