



RECETTE

Tiramisu x Escale à Capri



30 minutes



24 heures



8 portions

Ingrédients

- 50 g de sucre
- 3 c-à-c de thé Escale à Capri
- 20 biscuits à la cuillère
- 200 g de mascarpone
- 1 citron ou 1 orange
- 4 oeufs

Alternative: vous pouvez réaliser cette recette dans un moule à cake

Préparation

1. Faire la recette la veille.
2. Infuser le thé dans 10 cl d'eau pendant 3 minutes.
3. Battre les jaunes d'œufs avec les 50 g de sucre pour obtenir une mousse jaune pâle.
4. Ajouter le mascarpone.
5. Puis les zestes râpés d'un demi citron (ou orange).
6. Battre les blancs en neige.
7. Incorporer les blancs délicatement à la préparation de mascarpone, afin d'obtenir une mousse légère.
8. Imbiber légèrement les biscuits avec le thé préalablement infusé et tapisser le fond de vos verrines (attention les biscuits ne doivent pas être trop imbibés).
9. Une fois le fond tapissé, mettre 2 à 3 c-à-s de la préparation à base de mascarpone, et bien l'étaler.
10. Mettre une nouvelle couche de biscuits au thé puis de nouveau 2 à 3 c-à-s de la préparation en l'étalant.
11. Laisser reposer une nuit. Saupoudrez de zestes de citron (ou orange) et de quelques feuilles de thé. Déguster.