

Tiramisu chocolat ou ananas/noix de coco

Ingrédients :

- 20 biscuits à la cuillère
- 1 cuillère à soupe de café
- 2 œufs
- 80g de sucre en poudre
- 250g de mascarpone
- 25g de cacao en poudre

Préparation :

- 1- Préparer une assiette avec de l'eau et le café. Tremper les biscuits à la cuillère un par un et les disposer dans un plat de 10cm de hauteur pour couvrir le fond.
- 2- Séparer les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le mascarpone puis le sucre.
- 3- Battre les blancs d'œufs en neige ferme, puis les incorporer à la crème avec une spatule doucement.
- 4- Verser la préparation dans le plat et saupoudrer avec une passoire ou une petite cuillère le cacao en poudre sur le dessert.

- 20 biscuits à la cuillère
- le jus de l'ananas
- 2 œufs
- 80g de sucre en poudre
- 250g de mascarpone
- 2-3 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 250g d'ananas

- 1- Préparer une assiette avec le jus d'ananas (ajouter de l'eau pour que ce soit moins sucré, si vous voulez). Tremper les biscuits à la cuillère un par un et les disposer dans un plat de 10cm de hauteur pour couvrir le fond.
- 2- Séparer les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le mascarpone puis le sucre.
- 3- Battre les blancs d'œufs en neige ferme, puis les incorporer à la crème avec une spatule doucement.
- 4- Couper l'ananas en petits dés et mettre sur les biscuits.
- 5- Verser la préparation dans le plat et saupoudrer avec une petite cuillère la noix de coco sur le dessert.

Bon appétit !