**Tiramisu au citron meringué et limoncello**



Recette de [Frédérique et Nathalie](http://undinerpresqueparfait.m6.fr/candidats/frederique_et_nathalie-charleroi-11072/)

Temps total :

Temps de préparation : 30 min

**Ingrédients**

Pour 5 personnes



* > 500 g de mascarpone
* > 5 oeufs
* > 5 cuillères à soupe de Sucre fin
* > 3-4 citrons verts
* > 3 blancs d'oeufs
* > 50 g de Sucre fin
* > 2 paquets de biscuits cuillère
* > limoncello (à doser selon le goût)
* > gavotte

**Recette**

Blanchir les jaunes d'œufs avec les 5 cuillères à soupe de sucre.

Ajouter le mascarpone ainsi que le jus de 2 citrons.

Bien mélanger.

 Battre les blancs en neige et les incorporer à la préparation, réserver.

Mélanger les jus de citrons avec le limoncello dans un peu d'eau.

Tremper rapidement les biscuits dedans, les placer dans un ramequin, ajouter la préparation au-dessus.

Répéter 2x l'opération. Laisser reposer au frais.

Dressage sur assiette.

Casser les gavottes en morceaux grossiers par-dessus le tiramisu.