

## *Tiramisu aux fleurs de sureau*

---

Préparation: env. 30 min  
Réfrigération: au moins 5 heures  
Pour un moule d'env. 2 litres

- |              |                                     |   |
|--------------|-------------------------------------|---|
| 1 c. à soupe | <b>de sirop de fleurs de sureau</b> |   |
| 2 c. à soupe | <b>de sucre en poudre</b>           |   |
|              | <b>2 jaunes d'œuf frais</b>         | remuer le tout dans une terrine jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse                                     |
|              | <b>250 g de mascarpone</b>          |   |
|              | <b>180 g de crème acidulée</b>      |   |
| 3 c. à soupe | <b>de sirop de fleurs de sureau</b> | incorporer  |
|              | <b>2 blancs d'œuf frais</b>         |   |
|              | <b>1 pincée de sel</b>              | battre en neige   |
| 2 c. à soupe | <b>de sucre en poudre</b>           | ajouter, fouetter encore un instant, incorporer délicatement à la préparation précédente, mettre au frais |
|              | <b>1 1/2 dl d'eau chaude</b>        |   |
| 5 c. à soupe | <b>de sirop de fleurs de sureau</b> | remuer jusqu'à ce que le sirop se soit dissous  |
| env. 150 g   | <b>de biscuits à la cuillère</b>    | ranger la moitié des biscuits dans le moule, face sucrée vers le bas                                      |

**Remplissage du moule:** verser goutte à goutte la moitié du liquide sur les biscuits, étaler la moitié de la crème au mascarpone. Plonger les biscuits restants un à un dans le liquide, les disposer en deuxième couche, napper du reste de crème, lisser. Couvrir et mettre au frais au moins 5 heures.

- un peu **de chocolat blanc**, en copeaux pour le décor  
à volonté **sirop de fleurs de sureau** servir avec le tiramisù

**Service:** couper le tiramisù en tranches, dresser sur des assiettes, décorer, verser éventuellement quelques gouttes de sirop de fleurs de sureau.

**Remarque:** remettre sans tarder le dessert restant au réfrigérateur; le tiramisù ne se conserve pas plus d'une journée.

**Pour gagner du temps**

Préparer le tiramisù la veille, mais ne pas conserver les portions restantes dans ce cas.

