

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 de sirop de fleurs de sureau | |
| 2 c. à soupe de sucre en poudre | |
| 2 jaunes d'œuf frais | remuer le tout dans une terrine jusqu'à ce que la masse s'éclaircisse |
| 250 g de mascarpone | |
| 180 g de crème acidulée | |
| 3 c. à soupe de sirop de fleurs de sureau | incorporer |
| 2 blancs d'œuf frais | |
| 1 pincée de sel | battre en neige |
| 2 c. à soupe de sucre en poudre | ajouter, fouetter encore un instant, incorporer délicatement à la préparation précédente, mettre au frais |
| 1 ½ dl d'eau chaude | |
| 5 c. à soupe de sirop de fleurs de sureau | remuer jusqu'à ce que le sirop se soit dissous |
| env. 150 g de biscuits à la cuillère | 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.

