

Tiramisu à « pina colada »

Ingrédients pour 5 personnes :
500 gr mascarpone
5 jaunes œufs
5 blancs d'œuf
50 gr sucre
1 gros ananas mûr
Rhum blanc
Noix de coco râpée
Biscuit cuillère



Eplucher l'ananas correctement et le mixer
Y ajouter le rhum et la noix de coco râpée selon votre envie
On peut aussi le laisser nature et juste le sucrer un peu afin d'en faire profiter les enfants

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre pendant 10 minutes à vitesse maximum dans le batteur. Ajouter le mascarpone et battre encore 4-5 minutes à vitesse moyenne.

Monter les 5 blancs d'œuf en neige ferme. Prenez un tiers et l'incorporer dans la 1ère masse pour la délayer un peu et ensuite le reste des blancs avec une cuillère en bois.

Monter le tiramisu comme sur la photo en alternant les couches
Biscuit cuillère ; ananas et appareil à tiramisu

A déguster bien frais