



BIOSÜDTIROL

Agricultrice bio Johanna sert : Tiramisu aux pommes

Préparation : 20 minutes

Difficulté : facile

Ingrédients (10 portions)

2 œufs

1 jaune d'œuf

80 g de sucre

250 g de fromage mascarpone

250 g de fromage ricotta

200 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe de liqueur à l'œuf

1 cuillère à café d'Amaretto

Zeste de citron

1 sachet de sucre vanillé

environ 1 kg de pommes **Golden Delicious**

Jus de pomme

biscuits à la cuillère ou Pavesini

amandes et pignons concassés et grillés

Préparation

Compote de pommes : épluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Faites-les cuire rapidement, passez-les au mixeur et attendez que la compote soit refroidie.

Crème de fromage mascarpone : battez le jaune d'œuf, les œufs, le sucre et le sucre vanillé (préparation au bain-marie : faites chauffer l'eau à 85 degrés, puis faites chauffer la crème en continuant à mélanger). Ensuite ajoutez le mascarpone, la ricotta, la liqueur à l'œuf et le zeste de citron râpé. À la fin intégrez le mélange à la crème fouettée.

Créez un Tiramisu en couches dans des verrines. Commencez par les biscuits trempés dans le jus de pomme, continuez avec une couche de compote de pommes et une couche de crème de mascarpone. En séquence, poursuivez dans l'ordre : biscuits, compote de pommes et crème de mascarpone. Décorez avec les amandes et les pignons grillés et passez le dessert au réfrigérateur pendant 30 minutes. Servez le tiramisu aux pommes accompagné d'un sourire.

Le conseil de Johanna :

Ne faites cuire les pommes Golden Delicious que quelques instants, sinon elles deviennent trop molles. Ainsi le goût des pommes reste plus intense. Bon appétit !