



Tiramisu au Limoncello et aux noix de macadamia



Sirop au citron :

le jus d'un gros citron

1/4 tasse | 60 ml liqueur de Limoncello

1/4 tasse | 60 ml eau

Garniture :

1 1/2 tasse | 375 ml crème à fouetter

1/4 tasse | 60 ml sucre à glacer

1 contenant | 275 g
Fromage Mascarpone Tre Stelle^{MD}

1 tasse | 250 ml crème ou garniture à tarte au citron prête à servir

1 c. à soupe | 15 ml zeste de citron fraîchement râpé

24 doigts de dame italiens | biscuits Savoïardi

6 doigts de dame italiens | biscuits Savoïardi, émiettés pour la garniture

1/2 tasse | 125 ml noix macadamia non salées, grillées et grossièrement hachées

13 po x 9 po plat de service

Temps de préparation: 20 minutes
Prête en: 1 heure et moins
Donne: Donne 12 portions

Sirop au citron :

1. Combiner le Limoncello et l'eau dans une petite casserole.
2. Amener à ébullition et retirer immédiatement du feu.
3. Ajouter le jus de citron et laisser refroidir.

Garniture :

1. Dans un grand bol, fouetter la crème et le sucre. Réserver.
2. Dans un autre grand bol, combiner le Fromage Mascarpone, la crème au citron et le zeste de citron.
3. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
4. Plier délicatement le mélange de crème fouettée dans le mélange citron-Mascarpone. Réserver.
5. Tremper rapidement les doigts de dame dans le sirop au citron et déposer au fond du plat.
6. Garnir uniformément avec le mélange citron-Mascarpone.
7. Saupoudrer de biscuits émiettés et de noix macadamia hachées.
8. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.