Tiramisu à l'Ananas



Ingrédients:

* 150g de sucre
* 500g de mascarpone
* 4 œufs
* 1 boite de Biscuits à la cuillère

Ingrédients pour la garniture:

* 1 grosse boite d'ananas en conserve
* 3 cuillères à soupe de sucre

Préparation:

Préparez le coulis d'ananas: Ouvrir la boite d'ananas et mettre de côté le jus. Mixez 5 tranches d'ananas coupé en petits morceaux avec les 3 cuillères à soupe de sucre. Mettre dans un bol et réservez au frigo.

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige très ferme et mettre de côté.

Dans un grand saladier, mélangez les jaunes avec le sucre et faire blanchir. Ajoutez le mascarpone puis incorporez délicatement les blancs en neige.

Montage:

Mettre au fond une couche de coulis à l'ananas. Recouvrir d'ananas coupé en petits morceaux. Mettre une couche de crème mascarpone.

Trempez les biscuits un à un dans le jus d’ananas (Attention de ne pas trop les "mouillez", 2 petites secondes suffisent) et faire une couche de biscuits.

Renouvelez la même opération sans le coulis. Couche mascarpone, dés d'ananas, couche de biscuits et on termine par une couche de mascarpone.

Pour la "déco", on ajoute quelques dés d'ananas sur le dessus.

Ange et Délices