

Tiramisu aux clémentines

Ingrédients



•

2/3 paquet de biscuit à la cuillère



•

333.5 g de mascarpone



•

2 oeufs



•

80 g de sucre



- 2/3 sachet de sucre vanillé



- 233.5 g de clémentines

Préparation

Temps total : 15 min

Préparation : Prép. : 15 min

1. Etape 1

- déposer les biscuits dans un plat rectangulaire (côté sucre contre le bas) et les arroser avec le jus de mandarine



2. Etape 2

- battre les jaunes d'œuf et le sucre dans un plat



3. Etape 3

- ajouter le mascarpone et le sucre vanillé à la masse



4. Etape 4

- battre les blancs d'œufs en neige avec 1cs de sucre



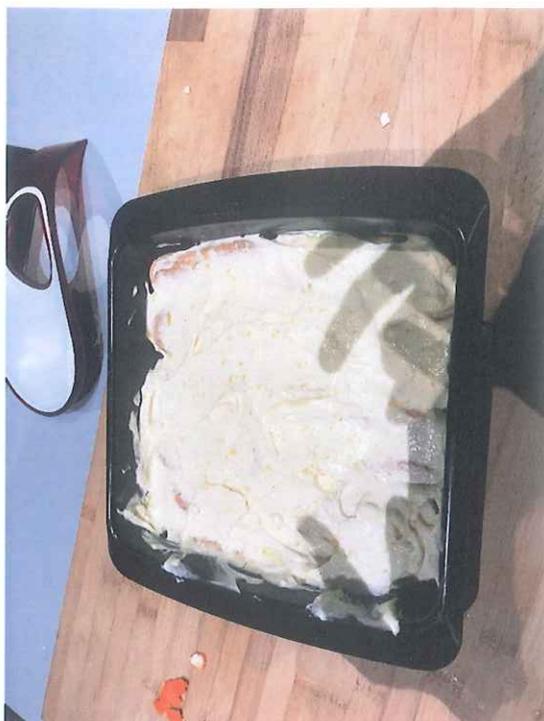
5. Etape 5

- les ajouter au mélange (œufs-mascarpone)



6. Etape 6

- déposer le mélange sur les biscuits



7. Etape 7

- garnir le plat avec les mandarines

