

Tiramisu ananas



Ingrédients (8 personnes)

250 gr de Mascarpone
2 Oeufs
2 CS de Sucre en Poudre
2 boîte d'Ananas au Sirop sans sucre ajouté (en tranches ou morceaux)
Biscuits à la cuiller
Cacao amer en Poudre

Préparation

- Egoutter l'ananas en gardant le jus.
- Mélanger la mascarpone, le sucre et les jaunes d'oeufs. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Tremper les biscuits à la cuiller 1 à 1 dans le sirop sans les laisser trop s'imbiber et les disposer dans le fond d'un moule carré ou rectangulaire.
- Ajouter par dessus des morceaux d'ananas, puis une petite couche de crème mascarpone, ensuite une autre rangée de biscuits à la cuiller, des morceaux d'ananas et terminer par une couche de crème mascarpone.
- Mettre au frais au moins 2h.
- Au moment de servir, saupoudrer au-dessus un peu de cacao amer en poudre.