

Tiramisu des îles



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 24 h

Un dessert de saison très frais.

Ingrédients

- 1 boîte d'ananas
- 20 biscuits à la cuillère
- 250 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 70 g de sucre roux
- 2 sachet de sucre vanillé
- 4 cs de rhum
- noix de coco râpée

Préparation

- 1 Séparer les blancs des jaunes.
- 2 Fouetter les jaunes et les sucres 5 minutes. Incorporer le mascarpone.
- 3 Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange précédent.
- 4 Verser le jus d'ananas dans une assiette et y verser le rhum.
- 5 Mouiller les biscuits de ce mélange et tapiser le fond de vos verrines.
- 6 Verser une couche de crème et ajouter des morceaux d'ananas. Parsemer de coco.
- 7 Réserver au frais 24 heures.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être coucher sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

