 **Tiramisu au citron**

 **Pour 7 Croquants-Gourmands**

**La crème****-** [**lemon-curd**](http://croquantfondantgourmand.com/lemon-curd/) **maison - 250 g de mascarpone - 3 œufs - 75 g de sucre
- 100 g de jus de citron (2 citrons) - 3 càs de** [**limoncello**](http://croquantfondantgourmand.com/limoncello/) **- Biscuits à la cuillère (une vingtaine)
Sirop :
- 80 g d'eau - 80 g de jus de citron - 60 g de sucre - 3 càs de** [**limoncello**](http://croquantfondantgourmand.com/limoncello/)

**Le sirop :**
Mélanger dans une petite casserole l'eau, le jus de citron et le sucre et porter à ébullition.
Remuer pour que le sucre soit entièrement fondu et laisser refroidir.
Ajouter le limoncello.
**La crème au mascarpone :**Séparer les blancs de jaunes d'œufs.
Battre les blancs en neige ferme avec 1 cuillerée à soupe de sucre.
Battre les jaunes d'œufs avec le sucre restant, jusqu'à blanchiment.Ajouter le mascarpone et fouetter pour obtenir un mélange homogène.
Ajouter alors le jus de citron et le limoncello et bien mélanger.
Incorporer les blancs en neige à la spatule.
**Le montage :**Mettre un morceau de biscuit imbibé de sirop au fond de la coupe.
Couvrir de crème au mascarpone.
Déposer un peu de lemon-curd.
Mettre une rangée de biscuits imbibés de sirop sur la surface.
Couvrir de crème, puis remettre du lemon-curd et une rangée de biscuits.
Napper encore de crème et laisser prendre au frais pendant plusieurs heures.