

# *Tiramisu citron-pain d'épice*

## *Pour 4 personnes*

*250g de mascarpone*

*2 œufs*

*4 cuil à soupe de [lemon-curd](#)*

*4 tranches de [pain d'épice](#)*

*2 cuil à soupe de sucre*

Séparez les blancs des jaunes, incorporez les jaunes au mascarpone avec le sucre et montez les blancs en neige ferme.

Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange mascarpone-jaunes d'œufs-sucre.

Découpez vos tranches de pains d'épice en petits carrés, disposez-les dans le fond de 4 verrines en gardant quelques miettes pour la déco.

Répartissez la crème de mascarpone sur les morceaux de pain d'épice, recouvrez avec une cuillère à soupe de lemon-curd et pour finir ajoutez les miettes de pains d'épices que vous aviez gardées.

Laissez reposer au frais pendant au moins trois heures voir toute une nuit.