



Tiramisu de Noël

Mise en place et préparation: env. **20 min**

Mettre au frais: env. **2 h**

portion: 438 kcal, lip 18 g, glu 51 g, pro 19 g

Ingrédients

pour 4 personnes

400 g de **pruneaux** surgelés, légèrement dégelés

2 c.s. de **sucre**

1 c.s. d' **eau**

0.25 de c.c. de **cannelle**

200 g d' **amaretti tendres**

200 g de **fromage frais** allégé (p. ex. Philadelphia Balance)

250 g de **séré quart-gras**

2 c.s. de **sucre**

0.5 c.s. de **cacao en poudre**

0.5 c.c. de **poudre d'or**

Préparation

1. Couper les pruneaux en quartiers, faire cuire doucement avec le sucre, l'eau et la cannelle env. 5 min à couvert. Retirer les pruneaux, faire réduire le jus env. 1 min, remettre les pruneaux, mélanger.
2. Ecraser grossièrement les amaretti, en répartir la moitié dans les verres. Répartir dessus la moitié de la compote de pruneaux. Bien mélanger fromage frais, séré et sucre, en répartir la moitié sur les pruneaux.
3. Parsemer le reste des amaretti, répartir le reste de la compote de pruneaux et de la masse au séré, mettre env. 2 h à couvert au frais. Mélanger le cacao et la poudre d'or, poudrer les tiramisu au moment de servir.

Moule: pour 4 verres d'env. 2 dl