

# Tiramisu au kiwi

(pour 4 personnes – (volume de 250 ml par personne))

## Ingrédients

4 kiwis  
200 g séré demi-gras  
4 œufs  
8 biscuits à la cuillère (65 g)  
2 cs d'édulcorant en poudre  
1/2 citron  
cacao en poudre sans sucre

Compter 25 g de glucides par personne pour cette recette.

## Préparation :

- A l'aide d'un couteau, enlever la peau des kiwis. Les écraser avec une fourchette.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans un bol, déposer les jaunes et les mélanger avec la moitié de l'édulcorant. Incorporer délicatement le séré et mélanger.
- Monter les blancs en neige bien ferme. Les incorporer à l'appareil.
- Presser le jus de citron et l'ajouter aux kiwis. Ajouter le restant de l'édulcorant.
- Prendre un à un les biscuits à la cuillère et les couper délicatement en deux dans le sens horizontal.
- Dans 4 coupes ou bols individuels (de préférence transparents), disposer un tiers ou la moitié des demi-biscuits selon la forme des bols choisis. Couvrir du mélange de séré, puis d'une couche de kiwi, puis à nouveau de biscuit pour terminer avec le mélange de séré.
- Placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
- Au moment de servir, saupoudrer de cacao sans sucre.



Adaptation de la recette : <http://www.cuisineaz.com/recettes/tiramisu-aux-kiwis-54446.aspx>