[](http://icu.linter.fr/450/375332/4250802138/tiramisu-ananas.jp)**Tiramisu ananas**

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 2 personnes :**

* Pour 2 personnes, il vous faut:
* 4 biscuits à la cuiller
* 20 ml de liqueur de [cacao](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml)
* 20 ml d'eau
* 1/2 [ananas](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/131/ananas.shtml) coupé en petits dés
* 90 gr de mascarpone
* 130 gr de [ricotta](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/241/ricotta.shtml)
* 50 gr de [crème fraîche](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/288/creme-fraiche.shtml) épaisse
* 80 gr de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* 1 gousse de [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 60 mn
* **Temps total :** 75 mn

**Préparation Tiramisu ananas**

**1**Mélangez le mascarpone, la ricotta et la crème fraîche. Ajoutez le sucre en poudre et l'intérieur de la gousse de vanille. Réservez au frais.   
  
**2**Versez la liqueur de cacao et l'eau dans une petite casserole et portez le tout à ébullition pour faire s'évaporer l'alcool. Laissez refroidir.   
  
**3**Montez vos tiramisu :  
- trempez un biscuit dans le mélange liqueur-eau et déposez-le au [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) de la verrine.  
- versez un peu de crème dessus.  
- puis déposez des cubes d'ananas.  
- trempez un autre biscuit que vous déposez sur l'ananas.  
- ajoutez de la crème.  
- terminez par des cubes d'ananas.   
  
**4**Recommencez l'opération. Réservez au frais au moins 1 heure avant de servir.