

# TIRAMISU LEGER



**Pour 12 personnes**

**Ingrédients :**

**680 g de ricotta**

**6 yaourts vanillés**

**36 biscuits de Reims**

**30 cl de café**

**3 c. à s de cacao amer non sucré en poudre**

**3 c. à s de sucre en poudre**

**1 c. à c extrait vanille liquide**

**1 c. à c de rhum**

**1 c. à s de crème allégée**

**Dans un saladier, fouetter la ricotta avec les yaourts, le sucre et la vanille jusqu'à obtenir une consistance homogène.**

**Disposer la moitié des biscuits côte à côte dans un plat à gratin. Les badigeonner au pinceau avec la moitié du café. Répartir la moitié du mélange à la ricotta sur les biscuits, puis saupoudrez régulièrement avec la moitié de la poudre de cacao. Ajouter le rhum.**

**Recommencer l'opération avec le reste des biscuits, le café et le mélange à la ricotta.**

**Répartir sur le dessus la crème allégée et le reste de poudre de cacao.**

**Réserver au frais pendant 3 heures.**