TIRAMISU AU PAIN D'ÉPICES ET À LA POIRE

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- POIRE(S) AU SIROP	1 grosse boîte
- MASCARPONE	250g
- BLANC(S) D'OEUF(S)	3
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- PAIN D'ÉPICES	qq tranches
- SUCRE DE CANNE	1 c à soupe
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- MUSCAT DE RIVESALTES	1 dl
- POUDRE DE CACAO	

Recette:

- Tapissez les fonds du plat (ou des récipients individuels) de morceaux de pain d'épices (petits dés).
- Recouvrez de morceaux de poires coupés également en dés.
- Arrosez avec le muscat.
- Battez le mascarpone, le sucre vanillé, le sucre de canne et les jaunes d'œufs jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mascarpone.
- Disposez ce mélange au-dessus du pain d'épices et des poires et réservez au réfrigérateur pendant 4 heures.
- Saupoudrez d'un peu de poudre de cacao avant de servir.