

## *Tiramisu aux Cerises*

**Nombre de personnes : 6**

**Temps de préparation : 1 h 30 min**

**Repos : 4 heures**

### Ingrédients :

- MASCARPONE	250 g
- OEUF(S)	3
- SUCRE VANILLE	1 sachets
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- BISCUITS SABLÉS	5-6
- CERISE(S)	500g
- KIRSCH	2 c à soupe
- POUDRE DE CACAO	

### Recette :

- Dénoyautez les cerises et faites-les compoter dans un caquelon (normalement sans sucre) pendant 30-40 minutes. En fin de cuisson, intégrez le kirsch et laissez complètement refroidir.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Battez les blancs en neige ferme.
- Battez les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé et le sucre fin.
- Ajoutez le mascarpone et mélangez de façon à obtenir une crème homogène.
- Ensuite, incorporez délicatement les blancs d'œufs battus.
- Dans vos verres, répartissez la compotée de cerises.
- Concassez les sablés et ajoutez une couche au-dessus des cerises.
- Garnissez d'une couche de crème et terminez par une ou deux cerises sur le dessus.
- Laissez durcir au moins 4 heures au réfrigérateur.
- Avant de servir, saupoudrez de poudre de cacao.

