

Glace au Mascarpone, Café, Mangues Confites et Meringue

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 6 h 30 min

Ingrédients :

- OEUF(S)	3
- MASCARPONE	250g
- CAFE FORT	4 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	80g
- COINTREAU	2 c à soupe
- MANGUE(S)	20 lamelles
- MERINGUE	12 petites
- CACAO AMER EN POUDRE	pour la déco



Recette :

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouettez le mascarpone avec le café, le Cointreau et les jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme et ajoutez petit à petit le sucre semoule.
- Incorporez-les délicatement au mascarpone.
- Ajoutez les lamelles de mangue coupées en dés et les 12 petites meringues grossièrement concassées.
- Versez dans des moules (style demi-sphère) et placez au congélateur pendant 5 à 6 heures.
- Sortez 5 à 10 minutes avant de servir, démoulez puis saupoudrez de cacao.

Variante :

La mangue confite peut être remplacée par des oranges confites.

Remarque :

Dont prise au congélateur: 5-6 heures