

## *Tiramisu aux Pêches Sanguines*

**Nombre de personnes : 6**

**Temps de préparation : 1 h 30 min**

### Ingrédients :

- MASCARPONE	250 g
- OEUF(S)	3
- SUCRE VANILLE	1 sachets
- SUCRE SEMOULE	1.5 c à soupe
- BISCUITS SABLÉS	5-6
- PECHE(S)	500g (6) sanguines
- RHUM	2 c à soupe (Don Papa)
- POUDRE DE CACAO	

### Recette :

- Pelez et dénoyotez les pêches puis les coupez en dés. Ajoutez le rhum et laissez macérer 30 minutes.
- 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 les pêches au rhum.
- Concassez les sablés et ajoutez une couche au-dessus des pêches.
- Garnissez ensuite d'une couche de crème.
- Laissez prendre au moins 4 heures au réfrigérateur.
- Avant de servir, saupoudrez de poudre de cacao.



### Remarque :

Repos (pour prise): 4 heures