

Tiramisu aux Fruits Exotiques

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MASCARPONE	250g
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	50g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES	150g
- BISCUITS SABLÉS	3
- KIRSCH	2 c à soupe
- PISTACHES	1 c à soupe concassées

Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Egouttez les fruits en conservant 12 c à soupe de sirop. Ajoutez le kirsch au sirop conservé.
- Montez les blancs en neige ferme à l'aide d'un robot.
- Ajoutez aux jaunes, le sucre semoule et le sucre vanillé. Fouettez jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Incorporez alors le mascarpone toujours au fouet.
- Puis ajoutez les blancs fermes délicatement à l'aide d'une spatule.
- Concassez les biscuits dans un sac plastique.
- Déposez 1 c à soupe de biscuit dans le fond d'une verrine (haute). Arrosez avec le mélange sirop des fruits et alcool. Surmontez de quelques dés de cocktail de fruits exotiques puis une première couche de crème. Répétez l'opération une seconde fois. Réservez au frais pendant 3 heures.
- Au moment de servir, ajoutez quelques pistaches sur le sommet du tiramisu.

