

Tiramisu aux pêches



Ingédients:

- 16 à 20 biscuits à la cuillère
- 1 pot de 250 gr de mascarpone
- 180 gr de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 1 boîte de pêches au sirop
- 1 verre de jus d'orange
- 1 pincée de sel

Pour 6/7 personnes

La recette

- Couper les pêches en dés en prenant soin d'en conserver un morceau que vous couperez en lamelles pour la décoration. Réserver.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite le mascarpone et mélanger le tout.
- Incorporer à ce mélange les blancs d'œufs montés en neige délicatement à l'aide d'une maryse.
- Tremper un biscuit à la cuillère dans le jus d'orange et le disposer dans le fond de votre plat (J'ai utilisé un petit plat rectangulaire en verre).
- Recommencer l'opération et garnir le fond de votre plat.
- Étaler par-dessus la moitié de la crème au mascarpone, ajouter les fruits puis faire une seconde couche de biscuits préalablement trempés dans le jus d'orange.
- Terminer par la crème au mascarpone restante puis décorer de lamelles de pêches.
- Placer au frais au minimum 4 heures.
- Saupoudrer de cacao à la sortie du réfrigérateur et servir immédiatement.