

# *Tiramisu Ispahan {litchi-rose-framboise}*

*Pour 2 personnes*

*250g de mascarpone*

*2 œufs*

*6 litchis*

*3 cuil à soupe de sirop de rose*

*Des framboises (10-12 par personnes)*

*Des coques de macarons ou des biscuits roses de Reims*

Séparez les blancs d'œufs des jaunes, montez les blancs en neige ferme et mélangez les jaunes au mascarpone et au sirop de rose.

Epluchez les litchis, retirez les noyaux et coupez-les en petits morceaux, incorporez-les à la crème au mascarpone.

Mélangez délicatement les deux masses.

Dans deux verrines répartissez la moitié des framboises et quelque coque de macaron concassées. Recouvrez par la moitié de la mousse au mascarpone. Répartissez de nouveau le reste de framboises et les coques de macarons puis recouvrez-les avec le reste de mousse.

Réservez au frais pendant 2-3 heures et décorez avec des framboises et des macarons juste avant de servir.

Attention si vous utilisez des macarons, ne gardez pas les verrines trop longtemps avant de les servir en effet les macarons étant constitués majoritairement de sucre ils vont fondre au contact de l'humidité de la mousse d'autant plus si vous utilisez des framboises surgelées.