



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tiramisus fruités .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 sachet de sucre vanille
 - 50 g de sucre en poudre
 - 2 kiwis, 1 nectarine, 2 abricots, 1 banane
 - 200 g de mascarpone
 - 3 œufs, 1 Pincée de sel
 - Cannelle en poudre
-
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs
 - Mettre les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier
 - Mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse
 - Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, incorporer au mélange
 - Ajouter le mascarpone. Éplucher les fruits puis couper les en tranches fines
 - Mettre une couche de crème aux œufs dans six verrines transparentes
 - Recouvrir de tranches de fruits. Répéter l'opération et terminer par une couche de crème
 - Réserver au frais. Au moment de servir saupoudrer chaque verrine d'une pincée de cannelle



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou /
cuisine-plaisirs



© Manou /
cuisine-plaisirs