

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES ET BISCUIT ROSE DE REIMS

Apports nutritionnels par personne					
Énergie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium	Vitamine D
495 Kcal	10 g	33 g	40 g	40 mg	1 µg

Pour 4 pers.

250 g. mascarpone

3 jaunes d'œufs

3 blancs d'œufs

60 g. de sucre

1 paquet de biscuits roses de Reims

120 g. de fruits rouges

Kirsh-sirop

Mélanger au fouet le mascarpone et le sucre ; ajouter les jaunes et incorporer délicatement les blancs montés en neige ferme.

Plonger les biscuits dans le sirop au Kirsh.

Séparer les fruits rouges en deux , réaliser une purée avec une moitié légèrement sucré .

Monter le tiramisu dans des petites verrines individuelles en alternant crème, biscuits, purée et fruits rouges, terminer avec un cordon de purée en spirale sur le dessus.

PS : avant de servir; pour un meilleur effet, mettre quelques pralines roses écrasées