

Tiramisu aux fruits de la passion

 Préparation **15 mn** |  Repos **3 h** |  Temps Total **3 h 15 mn**

Ingrédients / pour 4 personnes

- 250 g de mascarpone
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- QS Biscuits à la cuiller
- 10 cl de jus de fruits de la passion ou jus de fruits exotiques
- 7 fruits de la passion

PRÉPARATION

- 1 Coupez les fruits de la passion en deux, videz-les à l'aide d'une cuillère dans un bol. Séparez les blancs des jaunes. Ajoutez 25 g de sucre au jaune et fouettez. Incorporez le mascarpone et mélangez. Battez les blancs en neige ferme et serrez-les à la fin avec les 25 g de sucre restant. Incorporez-les délicatement au mascarpone avec une maryse en soulevant l'appareil.
- 2 Trempez les biscuits dans le jus de fruits pour les imbiber. Disposez deux morceaux de biscuits imbibés dans le fond de chaque verrine. Recouvrez avec un peu de crème au mascarpone. Ajoutez une couche de chair de fruit de la passion puis une couche de biscuit imbibés. Rajoutez une autre couche de crème au mascarpone. Terminez par du fruit de la passion. Placez au réfrigérateur minimum 3h avant de déguster. Régalez-vous.

Pour finir

N'hésitez pas à visiter mon blog : <http://www.jackiecuisine.com>