

## Tiramisu exotique



### INGREDIENTS

250 gr de mascarpone	12 biscuits à la cuillère
3 œufs	2 mangues
40 gr de sucre	3 fruits de la passion
2 sachets de sucre vanillé	50 gr de cacao en poudre
	20 cl de nectar de mangue

### MATERIEL NECESSAIRE

1 batteur	1 plat
-----------	--------

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher les mangues et les couper en fines lamelles, les mettre dans un saladier. Y ajouter l'intérieur des fruits de la passion.
- 2- Clarifier les œufs. Blanchir les jaunes avec les sucres. Ajouter le mascarpone et fouetter pour obtenir une crème dense.
- 3- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la crème mascarpone.
- 4- Imbiber les biscuits avec le nectar de mangue.
- 5- Dans un plat déposer la moitié des biscuits au fond puis recouvrir de fruits puis de crème mascarpone, recommencer l'opération.
- 6- Saupoudrer de cacao et mettre au frais 2 h

### CONSEILS ET ASTUCES

On peut servir ce dessert dans des verrines mais penser à diviser la recette par deux.

Alice Délice

