

TIRAMISU PÊCHES au CHOCOLAT BLANC.

Ingrédients (4 pers.)

- 250 gr. mascarpone.
- 80 gr. chocolat blanc.
- 60 gr. sucre
- 8 demi-pêches en conserve.
- 8 biscuits Cuiller.
- 3 oeufs.
- 400 ml café fort.
- 1 p. sel.
- Un peu de Nesquik ou de Iralin.

Préparation

- ① Séparez les œufs. Montez les blancs en neige + 1 p. sel.
- ② Fouettez les jaunes + sucre
- ③ fondre le chocolat blanc.
- ④ Incorporer au chocolat blanc, le mascarpone et fouettez.
- ⑤ Incorporer le mélange œufs / sucre.
- ⑥ Terminer en ajoutant les blancs d'œufs délicatement.
- ⑦ Tremper les biscuits dans le café et les placer dans le fond du plat.
- ⑧ Recouvrir de pêches.
- ⑨ Recouvrir du reste de la préparation (mascarpone / chocolat)
- ⑩ Mettre au frais pendant 4 à 5 h.
- ⑪ Saupoudrez de Nesquik ou Iralin.

