

Mousse mascarpone aux fruits de la passion

Un petit air de fruits exotiques sur lit de speculoos, mariage parfait pour un doux moment de plaisir !!!

Composition
pour 4 personnes

3 à 4 fruits de la passion (selon les goûts)
180 g de mascarpone
8 speculoos
40 g de sucre en poudre
10 g de sucre à la vanille bourbon
2 oeufs
1 pincée de sel
6 c. à soupe de sucre
Eau

Ustensiles : 1 balance, 2 saladiers, 1 couteau, 1 chinois, 1 bol, 1 fouet, 1 spatule souple, 1 cuillère à soupe, 1 batteur électrique, 1 rouleau à pâtisserie, 4 verrines ; pour le caramel : 1 casserole, 1 cuillère à soupe, 1 couteau, papier sulfurisé



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Couper les fruits de la passion en deux, prélever la pulpe et la presser au travers d'un chinois pour extraire le jus, réserver.

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf et les mettre dans deux saladiers, réserver les blancs au frais. Fouetter les jaunes avec le sucre et le sucre à la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporer la mascarpone à l'aide d'une spatule souple. Réserver au frais.

Monter les blancs d'oeuf en neige avec une pincée de sel. Ajouter une cuillère à soupe de sucre en poudre et terminer de les monter en neige très ferme.

En incorporer une cuillère à soupe dans le mélange oeufs/sucre/mascarpone pour assouplir la préparation puis incorporer délicatement le reste.

Emietter grossièrement les speculoos à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Monter les verrines : mettre une couche de speculoos , ajouter la mousse de fruits.

Mettre au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

Avant de servir, préparer un caramel avec le sucre juste couvert d'eau quand il se colore, le laisser se raffermir et s'amuser à créer des formes à l'aide d'une pointe de couteau sur du papier sulfurisé. Une fois le caramel durci, décoller les formes et en décorer les verrines.