Tiramisu aux cerises

Pour 5 verrines:

- 250 g de mascarpone
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 1 cs de sucre vanillé maison (ou 1 sachet)
- 20 cerises à l'eau de vie bien égouttées (on peut prendre des cerises au naturel, sans alcool)
- 5 biscuits à la cuillère
- 4 cs de sirop de cerise dilué dans un peu d'eau
- cacao amer en poudre

Fouetter les jaunes d'oeufs avec les sucres quelques minutes et ajouter le mascarpone.
Battre les blancs en neige et les ajouter à la préparation précédente.

Imbiber les biscuits coupés en deux dans le sirop de cerise et les déposer au fond des verrines (ou le long des parois, selon la forme de vos verres).

Ajouter 2 cs de crème au mascarpone sur les biscuits puis 4 cerises par verrine, et enfin recouvrir avec 2 cs de crème.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir (au moins 3h, une nuit c'est encore mieux!) et saupoudrer de cacao en poudre.