

Tiramisu aux pêches et pépites de chocolat



Préparation :
Cuisson :
Attente :

20 min
0 min
3 heures



Niveau :

Très
Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 8 verrines)
Mascarpone	250 g	
Yaourt bulgare	150 g	ou fromage blanc, ou yaourt a la grecque
Oeufs	3	
Sucre en poudre	2 c. a soupe	
Pêches au sirop	1 grande boite	Ou 6 pêches fraîches, si la saison le permet
Palets bretons au beurre	8	
Pépites de chocolat	4 c a soupe	

- Ecraser les palets bretons et les répartir au fond des verres
- Dans un saladier, mélanger le mascarpone, le yaourt, les jaunes d'oeuf, le sucre.
- Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange.
- Sur une planche, couper en cubes les pêches, après les avoir égouttées.
- Déposer une couche du mélange mascarpone dans la verrine.
- Ajouter une couche de pêches avec quelques pépites de chocolat.
- Déposer une couche du mélange mascarpone puis finir par les pêches et les pépites.
- Laisser refroidir au minimum 3 heures avant de déguster.

