



Cooking is beautiful présente :

Le tiramisu cerises/pistaches

Un tiramisu qui fera l'étonnement de vos convives !

Préparation : 20 mn

Attente : 12 heures au frais

Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 paquet de biscuits roses de Reims

3 œufs / 250 g de mascarpone / 60 g de sucre

400 g de cerises / 40 g de sucre / 60 g de pistaches nature

concassées / 50 cl de Moscato d'Asti

Etape 1

Dénoyautez les cerises.

Portez à ébullition le vin avec les 40 g de sucre. Ajoutez les cerises et laissez cuire 15 mn. Laissez-les refroidir dans leur jus.

Etape 2

Préparez la crème de mascarpone :

- Séparez les blancs des jaunes.
- Battrer les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- Incorporez la mascarpone.

- Battez les œufs en neige et incorporez délicatement au mélange précédent.
- Incorporez les pistaches nature concassées et en conservez une poignée pour la décoration.
- Puis incorporez les cerises cuites et égouttées (conserver le jus pour les biscuits et quelques cerises pour la décoration).
- Réservez au frais.

Etape 3

Monter le tiramisu dans des petits ramequins :

- Trempez les biscuits dans le jus de cuisson et disposez-les dans des ramequins.
- Versez une couche de crème mascarpone/pistaches/cerises.
- Décorez en saupoudrant quelques pistaches concassées et placez une cerise au milieu.

Réservez au frais pendant au moins 12h.

Hum... voilà un tiramisu qui change !

A table !

