

Tiramitsu poire caramel

Préparation : De 15 à 30 minutes

Cuisson : Pas de cuisson

Ingrédients

- 1 pot de mascarpone 250g
- 2 œufs
- 62 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 grande boîte de poires au sirop (une petite aurait suffi)
- 1 boîte de palets bretons
- 1 pincée de sel
- caramel liquide beurre salé

Préparation

Séparer les blancs des jaunes.

Battre les blancs avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient très ferme.

Rajouter le sucre et battre le tout jusqu'à obtenir une meringue brillante.

Dans un saladier, verser le mascarpone, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs en battant avec un fouet.

Rajouter dans ce saladier la meringue et bien mélanger. (le mieux est d'incorporer un peu de meringue, ce qui permet de détendre l'appareil, et ensuite de finir d'incorporer la meringue)

Emietter les palets et couper les poires en morceaux.

Remplir vos verrines : mascarpone, biscuit, poire, caramel, mascarpone, biscuit.