



TIRAMISU AUX PÊCHES



Temps de préparation
20 minutes



Temps de cuisson
10 minutes



Niveau de difficulté
★★

Ingrédients pour 6 personnes

Boudoirs (quantité suivant la taille du plat)
5 pêches jaunes
1 pêche pour la décoration de votre plat
3 œufs
8 cuillères à soupe de sucre
1 boîte de mascarpone
200ml d'eau

Préparation de la recette

Peler les pêches et les couper en morceaux.

Préparation du sirop

Chauffer l'eau avec 2 cuillères à soupe de sucre, les noyaux et la peau des pêches.

Faire cuire à feu doux 10 minutes.

Passer au chinois et réserver.

Déroulement de la recette

Séparer les blancs des jaunes.

Battre les blancs en neige.

Mélanger les jaunes avec 6 cuillères à soupe de sucre et le mascarpone.

Ajouter les blancs.

Mouiller vos biscuits avec le sirop et recouvrir le fond de votre plat.

Ajouter des pêches puis une couche de crème de mascarpone.

Renouveler une deuxième fois l'opération (suivant la taille du plat).

Mettre au frais au moins 2 heures.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao noir et décorer avec des tranches de pêche.



Cette recette fonctionne avec tous les fruits, comme par exemple avec la mangue en hiver !



On peut également varier le gâteau et utiliser des spéculos, parfait avec des poires !

Je propose souvent le tiramisu en coupe individuelle pour que la présentation soit plus jolie !