

ATELIER : Tiramisu aux pêches, pour 6 personnes

Il me faut : Des boudoirs



, 5 pêches jaunes



3 œufs



6



cuillères à soupe de sucre



Une boîte de mascarpone



, un verre d'eau sucrée



Un plat



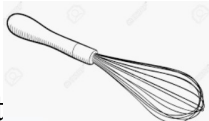
Un couteau



, une casserole



un fouet



Je fais le tiramisu :

Je pose les biscuits dans le plat



Je pèle les pêches et je les coupe en morceaux

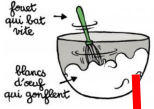


Dans la casserole je mets les noyaux de pêche et la peau, l'eau, le sucre. Je fais cuire à feu doux.



Je laisse refroidir, et je verse seulement le jus sur les biscuits sans trop mouiller.

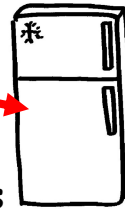
Battre les blancs d'œufs en neige, y ajouter 3 cuillères de sucre,



Battre les jaunes avec le mascarpone et 3 cuillères de sucre.
Ajouter les blancs en neige.



Mettre sur les biscuits les fruits puis la crème



Laisser 2 heures au frigo et servir très frais