



Verrines de fruits au mascarpone

Ingrédients :

- fruits au choix (pêches, mangues, fruits rouges...)
- 250g de mascarpone
- 2 œufs entiers
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 sucre
- 1 cuill à soupe de sucre glace

Préparation :

Préparer les fruits : les peler, les couper en morceaux, les sucrer légèrement et les réserver au frais.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les deux jaunes d'œufs avec le mascarpone, le sucre vanillé et le reste du sucre semoule.

Monter les blancs en neige très ferme en ajoutant progressivement le sucre glace.

Incorporer ce mélange au mascarpone.

Répartir les fruits dans les verrines, recouvrir de crème au mascarpone et laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur.

Bon appétit !