

# Tiramisu fraîcheur aux fruits

## Préparation/pour 4 personnes

250g de mascarpone

2 œufs

75g de sucre glace

Framboises et pêches au sirop ou en boîte, genre mangues fraises poires kiwis)

Le sirop des pêches sinon jus d'orange

1 cuillère à soupe de jus de citron

Biscuits à la cuillère (boudoirs)

1 pincée de sel

4 feuilles de menthe pour la décoration (facultative)

## Préparation

1) Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre glace, le jus de citron et le mascarpone.

2) Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

3) Égouttez les pêches (conservez le jus) et les couper en lamelles.

4) Tremper les biscuits dans le sirop de pêches pour les imbiber.

5) Dans des coupes à dessert (ou un plat à haut bord) disposer une couche de biscuits, une couche de lamelles de pêches, de la crème dessus. Recommencer une autre couche de biscuits puis des pêches, et des framboises de la crème et terminer par des framboises.

6) Pour finir laisser reposer au moins 2/3 heures minimum au réfrigérateur; le mieux étant de laisser les coupes 12h au frais (ou le plat)

**1 recette par personne**