

TIRAMISU PÊCHES MOSCATO

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 400g de Pêches Jaunes
- 180g de Mascarpone
- 2 Œufs
- 2 CàS de Sucre
- 200g de Boudoirs
- 150ml de Moscato d'Asti (**Réf: 861**)
- 1 pincée de Sel



6 personnes



10min



1,8€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Couper les pêches en lamelles, pas trop fines
2. Mélanger les jaunes et le sucre
3. Y rajouter le mascarpone et bien mélanger
4. Battre les blancs en neige en y rajoutant une pincée de sel
5. Incorporer avec une spatule le mascarpone aux blancs, en allant du bas vers le haut du récipient
6. Si vous souhaitez retourner votre gâteau, disposez en fonds de plat, un film cellophane
7. Imbiber les boudoirs de Moscato d'Asti et les disposer au fonds du plat. Couper les boudoirs en petits bouts si nécessaire pour les bords du plat, afin que celui-ci soit bien rempli
8. Disposer une couche de pêches
9. Etaler une couche de crème, pas trop épaisse
10. Recommencer : boudoirs, puis crème et finissez par une couche de pêches
11. Mettre au réfrigérateur