



# INSTANT GOURMAND



Tiramisu aux cerises Amarena et crème de marrons à la vanille :



Pour 2 à 3 personnes :

- 70g de biscuits à la cuillère
- 70g de mascarpone
- 60g de cerises Amarena au sirop
- 2 œufs
- 25g de sucre
- 2 à 3 cuillères à soupe bombées de crème de marrons à la vanille

Mélanger 3 cuillères à soupe de sirop avec 3 cuillères à soupe d'eau. Imbiber rapidement la moitié des biscuits à la cuillère de cette préparation et en tapisser le fond de verres. Détendre la crème de marrons au fouet et la répartir sur les biscuits. Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Dans un saladier, battre les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le mascarpone et ajouter délicatement les blancs montés en neige ferme.

Verser la moitié de cette crème dans les verres et déposer sur le dessus les cerises Amarena. Recouvrir avec les biscuits à la cuillère restants, imbibés du surplus de sirop. Terminer le montage par une couche de crème. Placer au frais plusieurs heures et servir très frais.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

[www.mirabellecuisine.canalblog.com](http://www.mirabellecuisine.canalblog.com)