



TIRAMISU EXOTIQUE

Ingédients

- 1 Ananas Victoria
- 1 Mangue
- 1 banane
- 1 barquette de framboises
- 20g de sucre
- 12 biscuits à la cuillère
- 50 cl de jus de fruits exotiques

Pour la crème :

- 3 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 200g de mascarpone
- 50g de lait de coco
- 50g de poudre de noix de coco
- 15cl de crème liquide

Préparation

- Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne onctueux.
- Mélangez le mascarpone avec le lait de coco, ajoutez le tout aux œufs blanchis puis ajoutez la poudre de noix de coco.
- Fouettez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement à la crème mascarpone coco.
- Epluchez les fruits et coupez-les en petits dés. Ecrasez les framboises avec le sucre. Dans les verres à cocktails, déposez une cuillère à soupe de framboises

Prim'Fruits



écrasées. Ajoutez par-dessus une petite couche de crème mascarpone coco, puis une couche de biscuits imbibés dans le jus de fruits. Déposez les dés de fruits, puis couvrez d'une couche de crème.



45 Avenue de Ronsard
41100 Vendôme
Tél. : 02 54 73 94 79

Horaires :
Lundi au jeudi 9h00/12h00 - 14h00/19h00
Vendredi et samedi 9h00/19h00

www.primfruits.fr