



Mousse de Mascarpone aux Pêches

Pour 10 verrines :

Œufs	3
Mascarpone	250 gr
Sucre	100 gr
Pêches au sirop	1 boîte moyenne
Biscuits cuiller	10

- Séparer les blancs des jaunes. Mettre les jaunes dans un bol et les fouetter avec 50 gr de sucre.
- Ajouter le mascarpone au fouet.
- Dans un autre bol, fouetter les blancs avec les 50 gr de sucre restant et les incorporer au mascarpone à la spatule en soulevant l'appareil.
- Émietter les biscuits cuiller grossièrement et déposer au fond de chaque verrine un peu de biscuit .
- A l'aide d'une poche à douille déposer sur le fond de biscuit un peu de mousse au mascarpone.
- Couper des cubes de pêches au sirop et en déposer sur la mousse puis recouvrir encore de mascarpone.
- Décorer le dessus avec des mini oreillons de pêches et un carré de chocolat.

Bonne dégustation