



Mes verrines de cocktail de fruits au mascarpone

Ingrédients : pour 4 coupelles et un grand verre

- 10 boudoirs
- 3 oeufs
- 250 g de mascarpone
- 60 g de sucre
- 1 grosse boîte de cocktail de fruits + le jus

Préparation :

1 / Préparer la crème à base de mascarpone

Casser les oeufs en séparant les jaunes de blancs.

Monter les blancs en neige très ferme.

Ajouter le sucre dans le saladier contenant les jaunes d'oeufs. Battre au fouet électrique pendant 5 à 10 mn jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et double de volume.

Ajouter alors le mascarpone et battre à nouveau pendant 5 mn.

Ajouter ensuite les blancs en neige dans la crème délicatement afin de ne pas casser les blancs.

2 / Préparer les fruits

Egoutter le cocktail de fruits en prenant soin de garder le jus pour imbiber les boudoirs par la suite.

Si vous aimez le sucré, vous pouvez ajouter du sucre dans le cocktail de fruits, pour ma part, je ne l'ai pas fait car nous ne sommes pas très sucré.

3 / Montage

Casser les biscuits boudoirs et mettre une couche dans le fond de la coupelle.

Imbiber les biscuits avec un peu de jus de cocktail de fruits.

Ajouter une couche de crème sur le dessus.

Enfin, ajouter les fruits en dernier. Placer une cerise au milieu pour le décor.

Placer alors la coupelle au frigo pendant toute une nuit.

Sortir le lendemain et déguster frais !

Bon appétit !