

# Tiramisu aux fruits

## Ingrédients :

5 oeufs

60g de sucre

2 pots de mascarpone

2 paquets de boudoirs (ou plus selon les dimensions du plat, il est conseillé de toujours avoir plus de boudoirs que prévu)

Jus d'orange

Fruits selon vos envies (ici, kiwis (x3), bananes (x2) et framboises (une ou deux barquettes selon vos envies !).

Conseil : pensez aux framboises surgelées qui sont meilleur marché.

## Préparation :

Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige. Pour vérifier qu'ils ont bien pris, retournez le récipient : s'ils sont bien montés, ils ne devraient pas tomber.

Variante : Si vous n'avez pas peur du sucré, vous pouvez remplacer les blancs en neige par de la chantilly (maison, c'est encore meilleur !)

Mélangez le sucre et les jaunes puis ajoutez la mascarpone. Rajoutez ensuite les blancs en neige (ou la chantilly). Attention ! Il faut mélanger délicatement afin de ne pas faire tomber les blancs. La préparation doit avoir un aspect lisse.

Pelez puis découpez les fruits en petits morceaux avant de les incorporer au précédent mélange. (Mettez trois framboises de côté)

Dans un plat rectangulaire, mettez une rangée de boudoirs légèrement imbibés de jus d'orange (sinon ils sont trop mous) pour tapisser le fond du plat. Rajoutez la moitié de la préparation. Refaites une couche de boudoirs imbibés et, par-dessus, mettez le restant de la préparation. Mettez au centre les trois framboises mises de côté pour décorer.

Mettez au frigo. Il est conseillé de laisser le tiramisu une nuit dans le frigidaire pour qu'il prenne bien ! **Le minimum est de 6h**, pensez donc à préparer ce dessert en avance. Bon appétit !