



Desserts

Trifle de fruits rouges au mascarpone

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de fruits rouges (de mix, congelés)
brin groseille rouge (quelques grappes)
feuilles de menthe (quelques)
120 grammes de sucre
10 centilitres de crème de cassis
10 biscuits spéculoos

Voor de mousse

250 grammes de mascarpone
75 grammes de chocolat blanc (+ extra pour décorer (râpé))
2 œufs
1 cuillère à soupe de sucre
1 bâton de vanille

Méthode de préparation

Portez à ébullition les fruits avec le sucre et la crème de cassis. Éteignez le feu et laissez refroidir un peu.
Émiettez les biscuits dans un mortier.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Mixez les jaunes et le sucre jusqu'à un mélange presque blanc. Incorporez-y le mascarpone et la vanille. Ajoutez le chocolat et mélangez. Montez les blancs d'œufs en neige et avec une spatule incorporez-les au mélange de mascarpone. Versez le mélange dans une poche à douille.

Répartissez la moitié de la compote de fruits dans les verres. Ensuite une couche de mascarpone. Saupoudrez avec la moitié des biscuits écrasés. Répétez l'opération. Décorez avec les groseilles rouges, la menthe et le supplément de chocolat blanc râpé.

