

Tiramisu tutti frutti

Ingrédients pour 4 verrines :

- 1 mangue mûre
- 1 banane
- 150 g de fraises
- 15 cl de jus d'orange
- 200 g de mascarpone
- 2 oeufs
- des biscuits Pavésini ou biscuits cuillères
- 4 cuillères à soupe de sirop de violette de **Monin**
- 80 g de sucre en poudre

Préparation :

Pelez la mangue et découpez la moitié de sa pulpe en petits dés.

Réservez le reste pour la décoration finale.

Découpez en petits dés les fraises et la banane.

Mettez tous les dés de fruits dans un saladier et arrosez-les avec le jus d'orange.

Ajoutez le sirop de violette et mélangez bien.

Séparez les blancs et les jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes avec le sucre et le mascarpone.

Battez les blancs en neige ferme, incorporez-les à la préparation précédente.

Passez les fruits dans une passoire et récupérez le jus de la salade de fruits.

Imbibez les biscuits de ce jus.

Remplissez vos verrines en alternant les biscuits, les fruits et la crème.

Placez au frais au moins 4 heures avant de déguster bien frais.

Décorez le dessus du tiramisu avec le restant de mangue.