



FAUX TIRAMISU AUX PECHES JAUNES

pour 8 verrines de 8cl :

4 pêches jaunes - jus d'1/2 citron - 2 blancs d'oeufs - 150g mascarpone - 25g sucre semoule - zeste râpé d'1/2 citron - QS amandes et pistaches concassées et torrifiées -

Eplucher les pêches, les passer au blender avec le jus du demi-citron. Verser dans les verrines.

Battre en neige ferme les blancs d'oeufs. Battre le mascarpone avec le sucre et le zeste râpé du demi-citron. Ajouter dans le mascarpone vivement 1/3 des blancs d'oeufs et puis délicatement le reste des blancs d'oeufs. Répartir dans les verrines à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannulée. Décorer avec les pistaches et les amandes concassées et torrifiées. Réserver au frais jusqu'au moment du service.