

# ovo rocks-misu

Ovomaltine

6 portions

env. 35 min.

pour un moule rectangulaire  
d'env. 16 x 21 cm

## préparation:

- 1 Bien mélanger le mascarpone et tous les ingrédients jusqu'au zeste de citron compris. Incorporer délicatement la crème fouettée.
- 2 Disposer la moitié des boudoirs dans le moule. Mélanger le café et le sucre, puis arroser les boudoirs de la moitié de cette préparation.
- 3 Répartir la moitié de la masse au séré sur les boudoirs. Réserver 20 g d'ovo rocks pour la décoration et répartir le reste sur la masse. Renouveler l'opération avec le reste des boudoirs, du café et de la masse au séré, couvrir et laisser prendre env. 4 h ou pendant toute une nuit au réfrigérateur.
- 4 Juste avant de servir, couper l'ovo rocks-misu en morceaux, procéder au dressage et parsemer des ovo rocks réservés.

## ingrédients:

250 g de mascarpone  
125 g de séré à la crème  
5 CS de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 citron bio, uniquement le zeste râpé  
1,8 dl de crème entière fouettée ferme  
150 g de boudoirs  
2 espressos (env. 1/2 dl), chauds  
1 CS de sucre  
120 g d'ovo rocks grossièrement hachés

