



TIRAMISU OVO



PRÉPARATION TIRAMISU OVO

INGRÉDIENTS

250 g	de mascarpone
125 g	de séré à la crème
5 cs	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
1 zeste	râpé de citron bio
1,8 dl	de crème entière fouettée ferme
150 g	de boudoirs
2	espressos (env. ½ dl), chauds
1 cs	de sucre
140 g	d'Ovo Rocks grossièrement hachés

PRÉPARATION

1. Bien mélanger les ingrédients du mascarpone 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 avec la moitié de cette préparation.
3. Répartir la moitié de la crème sur les boudoirs. Réserver 20 g d'Ovo Rocks pour la décoration et répartir le reste sur la crème. Renouveler l'opération avec le reste des boudoirs, du café et de la crème, couvrir et laisser prendre env. 4 h ou pendant toute une nuit au réfrigérateur.
4. Juste avant de servir, couper le Tiramisu Ovo en morceaux, procéder au dressage et parsemer les Ovo Rocks réservés.