

## TIRAMISU GLACE DES ILES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 0 min
- **Pays** : Italie- France



## Ingrédients pour 4 personnes

- **250 g. de Mascarpone Galbani**
- **2 Oeufs**
- **50 g. de Sucre glace**
- **3 cl. d' Extrait de vanille**
- **1 Ananas**
- **1 Mangue**
- **2 Kiwis**
- **1 Brioche**
- **6 cuillère(s) à soupe de Rhum**
- **50 g. de Noix de coco**

## Etapes de préparation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige.
2. Serrer les blancs en neige avec le sucre glace.
3. Fouetter vigoureusement les jaunes d'œufs avec le mascarpone Galbani et la vanille.
4. Insérer les blancs en neige dans la crème de mascarpone Galbani.
5. Découper l'ananas et la mangue en petits cubes. Garder quelques morceaux de fruits pour la décoration et mélanger le reste à la préparation.
6. Couper le kiwi en 2, puis faire de fines rondelles.
7. Imbiber les brioches en tranches dans le rhum.
8. Dans un plat, déposer au fond une couche de brioche, appliquer au bord du plat les demi-rondelles de kiwi, puis une couche de préparation au mascarpone Galbani. Ajouter de nouveau la brioche puis une couche de préparation.
9. Déposer au congélateur pendant 3 heures. Au moment de servir, recouvrir de noix de coco râpée et de quelques morceaux de fruits.

