

TOURBILLON DE CASSIS MASCARPONE EN VERRINE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 20 min



Ingrédients pour 6 personnes

- **500 g de mascarpone**
- **100 g de sucre en poudre**
- **3 œufs**
- **6 cassis**
- **crème de cassis ou coulis de cassis**
- **4 à 6 tranches de pain d'épices**

Etapes de préparation

1. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que ce que cela blanchisse. Ajouter le mascarpone. La préparation doit être bien lisse.
2. Battre les blancs en neige bien ferme. Les ajouter à la préparation. Mélanger doucement pour ne pas casser les blancs.
3. Pour finir
4. Mettre au fond des verrines de la crème de cassis (ou du coulis), ajouter dessus du pain d'épices coupé en petits dés, mettre une couche de la préparation au mascarpone. Renouveler l'opération. Terminer par quelques gouttes de crème de cassis sur le dessus et des grains de cassis pour la décoration.

