

Tiramisu New Yorkais à la poire



Ingrédients (pour 8 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.3	Mascarpone	~
0.3	Crème fraîche	~
3 PCE	Oufs	~
0.13	Sucre en poudre	~
2 PCE	Mini Oreo en sachet 400 g OREO	0135774
0.05	Sirop de café	~
1 PCE	Poire en cube au sirop léger en boîte 5/1 ST	0037763

Étapes de préparation

- 1 Mettre le mascarpone, et la crème dans la cuve du batteur et laisser 30 minutes au congélateur
- 2 Une fois sortis, rajouter le sucre et les œufs dans la cuve
- 3 Fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une crème chantilly bien épaisse
- 4 Imbiber 500g de minis Oréo* dans 50cl de café noir tiède
- 5 Déposer les dans le fond de vos récipients et recouvrir d'une couche de cubes de poire St Mamet et d'une couche de la crème fouettée au mascarpone.
- 6 renouveler l'opération jusqu'au remplissage de vos récipients
- 7 Finir avec le crème au Mascarpone et quelques brisures de minis Oréo* en décoration