



[www.boissondecouleur.fr](http://www.boissondecouleur.fr)



## Tiramisu aux fruits de saison à la Boisson Rouge de Fleurs d'Hibiscus

### Ingrédients :

- ✿ 8 biscuits à la cuillère
- ✿ 250gr de mascarpone
- ✿ 3 jaunes d'œuf
- ✿ 100gr de sucre semoule
- ✿ 10cl de crème fraîche liquide
- ✿ 250gr de fruits de saison
- ✿ 5cl de boisson rouge + 15cl d'eau
- ✿ Cacao en poudre

### Préparation :

Lavez les fruits les couper en morceaux, arrosez avec les 5cl de boisson rouge et les 15cl d'eau. Laissez macérer deux heures au frais en remuant de temps en temps.

Dans un saladier, au fouet, mélangez le mascarpone avec les jaunes d'œuf. Ajoutez le sucre. Montez la crème en chantilly bien ferme, et ajouter la au mélange précédent. Réservez au frais.

Egouttez les fruits, réservez le jus.

Prenez des coupes à glace, garnissez le fond avec les biscuits, arrosez avec le jus de macération des fruits.

Déposez une couche de crème au mascarpone, rajoutez une couche de fruits, puis recouvrez d'une dernière couche de crème de mascarpone.

Saupoudrez de cacao tamisé au travers d'une passoire. Réservez au frais pendant 2 heures minimum. A réaliser la veille pour le lendemain, pour un meilleur résultat.