

RECETTE

MOUSSE DE MASCARPONE AU CHOCOLAT ET CERISE

EARL
GAILET

www.earl-gailet.fr



Préparation : 20 minutes

Cuisson : -

Ingrédients

10 petits beurres
150grs de chocolat noir
2 blancs d'œufs
250grs de mascarpone
30grs de Sucre glace
20 cerises (fraîche ou au sirop)



Préparation:

Faire fondre le chocolat.

Fouetter le mascarpone avec le chocolat fondu tiédi. Et y ajouter les cerises coupées en 2.
Mélanger à l'aide d'une cuillère.

Battre les blancs en neige ferme avec le sucre glace.

Ajouter délicatement les blancs au mascarpone.

Emietter vos biscuits et les déposer au fond des verrines.

Verser votre mousse chocolatée dessus et réserver au frais au moins 4h.



Notre conseil

Choisir de préférence la variété **Folfer**
et 2 rondelles de kiwi pour l'acidité et la
décoration.

