

Tiramisu à la Rose

Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Biscuits Roses de Reims	10
Mascarpone	250 g
Œufs Extra Frais	2
Sirop de Rose (ou 10 cl d'eau de rose)	3 CàS
Crème Fraîche	4 CàS
Coulis de Fruits Rouges	4 CàS

Imbiber vos biscuits avec votre sirop de rose, puis tapissez en vos ramequins.

Cassez vos œufs, séparez vos blancs des jaunes, puis montez les en neige.

Mélangez votre Mascarpone à vos blancs et à votre crème fraiche sans oublier de sucrer (à votre goût) le tout.

Remplissez vos ramequins avec votre préparation en alternant avec un peu de coulis de fruits.