

Tiramisu aux cerises amarena



Petit dessert pour aujourd'hui ! De je vous propose une nouvelle recette dans laquelle j'ai utilisé mes merveilleuses cerises amarena ! Un tiramisu savoureux, gourmand, crémeux, bien parfumé,...un vrai petit délice qui a un goût de trop peu, croyez-moi ! ;) On arrive vite à la fin du pot !

Pour 4 à 5 personnes

Ingrédients:

220g de cerises amarena (recette [ici](#))

Pour la mousse de mascarpone:

300g de mascarpone

120g de sucre glace

100ml de crème liquide entière bien froide

1c. à café d'extrait de vanille

1/2c. à café de vanille en poudre

Préparation:

Dans un saladier, à l'aide fouet, mélangez le mascarpone afin de le détendre puis mélangez-le avec le sucre glace. Ajoutez la vanille en poudre et mélangez de nouveau.

Montez la crème entière bien froide en chantilly ferme et intégrez-la à la préparation au mascarpone délicatement. Ajoutez l'extrait de vanille et mélangez de nouveau.

Dans des pots, alternez la mousse de mascarpone avec les cerises amarena. Finissez en décorant les tiramisus avec des cerises amarena et leur sirop.

Entreposez au réfrigérateur pour toute une nuit. Servez bien froid.