

Mangue coco façon tiramisu



Préparation

1 Crème coco

Crème de mascarpone 160 grammes
Crème liquide 120 grammes
Crème de coco sucrée 130 grammes
Coco rapé 30 grammes

Mélanger le mascarpone, la crème liquide et la crème de coco
Fouetter énergiquement de façon à obtenir une crème ferme et onctueuse.
Incorporer la noix de coco râpée.

2 Sirop de Rhum

Eau 120 centilitres
Sucre 40 grammes
Rhum spécial pâtisseries 44° Négrita
20 grammes

Dans une casserole mélanger les éléments et porter à ébullition.

3 La préparation

Feuille de génoise nature 1 feuille
Mangue en cubes 400 grammes
Framboises 40 grammes

Détailler la mangue en petits dés et mélanger aux framboises écrasées

Montage et finition

Disposer un disque de génoise de 7 cm au fond d'un verre bodega
L'imbiber de 2 cuillères à soupe de sirop, et déposer la préparation de fruits
Poser dessus le deuxième disque de génoise, imbiber de 2 cuillères de sirop.
Recouvrir de la crème jusqu'à hauteur du verre.
Lisser et saupoudrer de chapelure de pain d'épices.
Réserver au frais 1h

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.

