

Mousse Chocolat Mascarpone sur Confiture de Cerises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MASCARPONE	400g
- CHOCOLAT FONDANT	150g
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	2x 60g
- CONFITURE DE CERISES	maison
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	½ c à soupe
- CIGARETTE(S) RUSSE(S)	en option

Recette:

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec 60g de sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Incorporez le mascarpone au fouet pour obtenir une crème lisse.
- Faites fondre le chocolat au bain marie avec un peu de crème fraîche.
- Introduisez le chocolat fondu au mélange au mascarpone toujours au fouet.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec les 60g de sucre restant.
- Incorporez-les délicatement au mélange chocolaté.
- Dans des verres individuels, déposez un peu de confiture de cerises au fond puis surmontez de la mousse chocolat au mascarpone. Réservez au réfrigérateur.
- Fouettez la crème fraîche avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une mousse légèrement liée.
- Versez délicatement ce mélange au sommet des verres.
- Déposez encore une cerise en décoration et ajoutez éventuellement un biscuit.



Remarque:

Pour 8 verres.