

# Tiramisu aux poires : un régal !

## Préparation

Dans le bol du robot-mélangeur, ajouter le mascarpone, le sucre.  
Casser les 4 oeufs, en séparant les blancs des jaunes.



Ajouter les jaunes avec le mascarpone.  
Mélanger la préparation rapidement.

La préparation est onctueuse, bien lisse, arrêter le robot-mélangeur.  
Dans le bol du robot-mélangeur, ajouter le blanc d'oeuf.

Dans le bol du robot-mélangeur, ajouter le sel.  
Battre vos oeufs en neige.

Dans une casserole moyenne, ajouter le sucre, l'eau, la vanille liquide,  
porter à ébullition pendant 5 minutes, puis stopper la cuisson.

Ajouter le mascarpone sur les blancs en neige.  
Avec la spatule, créer un mouvement de rotation.  
Soulever délicatement la préparation aux oeufs de bas en haut.  
Surtout ne pas écraser les blancs d'oeuf.

Tremper les biscuits dans le sirop de trempage  
et tapisser le fond et le bord du moule.

Ajouter des morceaux de poires sur le fond du moule.  
Verser le mascarpone dans le moule chemisé.  
Décorer des poires restantes. Saupoudrer légèrement avec le cacao.

Ingrédients ..... voir page 2

# Ingrédients

Pour : 8 personnes

## Pour la crème au mascarpone

- 400 g de mascarpone
- 60 g de sucre en poudre
- 80 g de jaunes d'oeufs

(4 à 5 œufs)

## Pour les blancs d'oeufs

- 140 g de blancs d'oeufs
- 0,5 g de sel (1 pincée)

## Pour le sirop de trempage

- 100 g sucre semoule
- 250 g d'eau
- 25 g de vanille liquide
- 250 g de biscuits à la cuillère

## Garniture et décoration

- 380 g de demi-poires au sirop
- 20 g de cacao

