

Mousse vanillée au mascarpone



Mousse vanillée au mascarpone

Ingrédients:

4 œufs
110 gr de sucre
250 gr de mascarpone
2 gousses de vanille

Préparation:

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pendant 3 minutes. Le mélange blanchit.

Gratter les gousses de vanille et les ajouter aux jaunes d'œufs. Mélanger.

Incorporer le mascarpone et mélanger au fouet. (pas pris de fouet mais une Maryse)

Monter les blancs en neige et les ajouter petit à petit au mélange précédent .

Remplir les verrines et les placer au frigo au minimum 4 heures.