**Tiramisu à la rose et au chocolat blanc**



L'accord chocolat blanc et sirop de rose marche à la perfection !

Ingrédients / pour 4 personnes

* 500 g de mascarpone
* 3 œufs
* 80 g de chocolat blanc
* 10 cl de crème liquide
* 3 cuillères à soupe de sirop de rose
* 12 biscuits poudre de Biscuits Rose et Cranberries
* Cranberries
* Kirsch
* Eau de rose

Réalisation

* Difficulté facile - Préparation 30 mn - Repos 2h30

**Préparation Tiramisu à la rose et au chocolat blanc**

1 Faire [macérer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/82/macerer.shtml) les cranberries séchées dans un thé rouge refroidi pour qu’ils regonflent. Prendre les œufs et séparer les blancs des jaunes. Dans un cul de poule, mélanger la mascarpone et les jaunes d’œufs afin d’avoir une préparation détendue. Diviser la préparation en 2. [Monter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) les blancs d’œufs en neige.

2 Préparation à la rose : Ajouter les cuillères à soupe de sirop de rose à l’une des moitié de préparation au mascarpone. Mélanger de façon harmonieuse. Incorporer délicatement la moitié des blancs en neige. [Réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) au réfrigérateur dans une poche à douille pendant 30 minutes.

3 Préparation au chocolat blanc : Faire [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) le chocolat blanc au bain marie avec la crème liquide. Il faudra [lisser](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300084/lisser.shtml) régulièrement pour que le chocolat fonde. Laisser baisser en température et rajouter à la seconde moitié de mascarpone. Incorporer délicatement la seconde moitié des blancs en neige. [Réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) au réfrigérateur également dans une poche à douille pendant 30 minutes.

**Pour finir**

Montage : [Imbiber](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300086/imbiber.shtml) le biscuit d’un mélange d’eau de rose/kisrch et le placer au [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) des [verrines](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300167/verrines.shtml). Placer des cranberries tout autour du biscuit. Poser une couche de crème à la rose. Recommencer les étapes en alternant crème à la rose et crème au chocolat blanc jusqu’à épuisement. [Réserver](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/100/reserver.shtml) au réfrigérateur jusqu’au moment de servir (2 h minimum, une nuit idéalement.) Décorer à votre goût au moment de servir. Ici j’ai broyé des meringues pour recouvrir la crème au chocolat blanc et des perles de sucres sur le contour.