**La vie en rose**

Temps de préparation : 30 min(s)

Temps de repos : 6 heure(s) 0 min(s)

**Ingrédients pour 6 personnes**

500 g de **mascarpone** Galbani  
3 gros œufs  
50 g de sucre fin  
2 c/soupe de sucre glace pour les blancs en neige  
1 barquette de fruits rouges pour en faire un coulis épais  
1 paquet de biscuits à la cuiller  
2 bols de café fort aromatisé avec une crème de café alcolisée  
un peu de menthe en déco et quelques framboises  
1 pincée de sel pour les blancs d'œufs

**Préparation**

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, fouettez les blancs avec une pincée de sel et enfin rajouter petit à petit le sucre glace, mettre au frais.  
Fouetter les 3 jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter progressivement le mascarpone, y incorporer ensuite les blancs en neige récupérés au frigo et agir avec douceur.  
Passer au mixeur les fruits rouges et tapisser un grand plat en verre.  
Tremper les biscuits légèrement dans le bol de café et crème et tapisser le fond du plat en verre sur le coulis de framboises.  
Rajouter de la chantilly, remettre une couche de biscuits, un reste d'appareil de mascarapone et décorer avec les framboises et de la menthe fraîche.  
Laisser reposer bien 6 h au réfrigérateur.

**Astuces**

Je mets toujours de la chantilly qui rajoute un peu d'épa