



Dessert à la cannelle et mascarpone

Saison	Toute l'année	Nombre de personnes	8
Temps de préparation	20 minutes	Menu	Dessert
Réfrigérer	min. 4 heures		

Sirop			
100	ml	eau	Porter le sucre et l'eau à ébullition et retirer la casserole du feu.
70	g	sucre	
1	petit	bâton de cannelle	Ajouter le bâton de cannelle et laisser infuser environ une heure.
Crème			
150	g	QimiQ Base crème, non réfrigéré	Battre la base crème QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
100	g	Mascarpone	Retirer la cannelle, ajouter le sirop et le mascarpone au QimiQ et battre en crème.
2		blancs d'œuf	Fouetter les blancs d'œufs et le sucre en neige, incorporer à la masse. Verser la masse dans un bol et le couvrir de film alimentaire. Réserver au moins 4 heures au réfrigérateur (de préférence toute la nuit). Prélever des quenelles de mousse avec deux cuillères ou la cuillère à glace. Garnir à volonté d'un peu de cannelle.
50	g	sucre	

Source : QimiQ, un produit de Emmi AG

Vous trouvez d'autres recettes savoureuses sous : <https://www.paysannes.ch/alimentation/recettes/>

