

## Tiramisu à la pistache et aux fruits rouges



(pour 2)

*110 g de mascarpone  
2 oeufs  
35 g de sucre  
1 c.à.c. de pâte de pistaches  
1 poignée de pistaches entières non salées  
5 boudoirs  
rhum  
mélange de fruits rouges congelés*

Fouettez ensemble le mascarpone avec les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajoutez la pâte de pistache et les pistaches entières. Mélangez bien.

Montez les blancs en beige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.

Cassez les boudoirs en 2. Trempez-les dans un mélange eau/rhum et placez deux moitiés au fond des verres. Versez une couche de crème, puis des fruits rouges encore congelés. Répartissez le restant des boudoirs trempés entre les verres. Terminez avec la crème et des fruits rouges pour décorer. Réfrigérez jusqu'au lendemain. Servez bien frais.