



Délice aux Fruits

Cette recette convient à toutes sortes de fruits, même des fruits en boîte.

Génoise :	Crème au mascarpone
150 g de sucre 4 jaunes d'œufs 4 blancs d'œufs battus en neige ferme 150 g de farine 1/2 cuillère à café de poudre à lever	250 g de mascarpone 2 cuillères à soupe de sucre 2 paquets de sucre vanillé 1 dl de demi-crème 250 g de fruits préparés

Faire la génoise

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange aérien. Ajouter la farine et la poudre à lever et incorporer délicatement. Ajouter les blancs d'œufs battus en neige délicatement. Cuire environ 25 minutes à 180 degrés.

Faire la crème au mascarpone

Mettre tous les ingrédients en fouetter avec le batteur jusqu'à obtenir une masse bien lisse.

Quand la génoise est refroidie, garnir avec la crème de mascarpone. Ranger les fruits dessus.

C'est prêt.