

TIRAMISU

Ingrédients

- CERISES AU SIROP 1 POT
- LIEFMANS ON THE ROCKS 1 BOUTEILLE
- MASCARPONE 250 G
- SUCRE 20 G
- BLANC D'ŒUF 1
- BOUDOIRS 24

RECETTE

1. Laissez les cerises égoutter et récoltez l'eau. Mélangez les cerises avec une demi-bouteille de bière et laissez mariner durant 30 minutes.
2. Mélangez manuellement le mascarpone avec la moitié du sucre et 2 cl de Liefmans On The Rocks.
3. Incorporez l'autre moitié du sucre au blanc d'œuf et battez jusqu'à obtenir de jolis becs d'oiseau. Incorporez le mascarpone et laissez refroidir.
4. Mélangez le reste de la Liefmans avec le jus de cerise. Couvrez le fond d'un verre



à Liefmans avec la moitié des boudoirs et versez-y la moitié du jus. Déposez la moitié du mascarpone et répartissez la moitié des cerises marinées sur ce dernier. Plongez les autres boudoirs dans le jus, déposez-les dans le verre et répétez l'opération. Garnissez éventuellement avec des copeaux de chocolat.

5. Partagez votre moment On The Rocks avec #Liefmans

Liefmans
ON THE ROCKS