

Mascarpone orange pain d'épice



Ingrédients nécessaires

pain d'épice : 10 tranche(s)
orange : 2
orange confite : 30g
sucre blanc : 50g
mascarpone : 250g
œuf : 2

Préambule

Lapinou t'a proposé il y a quelques mois une recette de mascarpone. En voici une nouvelle : cette fois il s'agit de mascarpone à l'orange et au pain d'épice. Ça promet !

Ce dessert doit être préparé à l'avance car il faut qu'il repose au frigo pendant au moins 6 heures.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à une grande personne de séparer les blancs des jaunes d'œufs.



Etape 2

Bats les blancs en neige avec un batteur électrique, puis mélange les jaunes et le sucre. Demande de l'aide à un adulte pour cette étape.



Etape 3

Ajoute le mascarpone dans les jaunes et le sucre.



Etape 4

Presse les 2 oranges. Ajoute le jus d'une orange dans le mélange précédent et conserve le second, dans une assiette creuse.



Etape 5

Ajoute les écorces d'orange confites dans le mélange avec le sucre.



Etape 6

Utilise une spatule et ajoute délicatement les blancs en neige au mélange précédent. Lorsque tu mélanges, fais bien attention de ne pas les casser.



Etape 7

Coupe les tranches de pain d'épice en petits morceaux.



Etape 8

Trempe un par un, les morceaux de pain d'épice dans le jus d'orange et dispose-les au fond d'un récipient.



Etape 9

Recouvre les morceaux de pain d'épice avec la préparation au mascarpone.



Etape 10

Laisse reposer tout ça au frigo pendant au minimum 6 heures et sers ton dessert dans des coupes, avec un petit peu de crème chantilly. Bonne dégustation !

