



Gâteau de crêpes aux mûres, aux framboises et aux fraises

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

500 grammes de mascarpone

2 décilitres de crème entière

6 cuillères à soupe de sucre impalpable

1 cuillère à soupe d'écorce de citron (râpé)

500 grammes de fruits rouges (mûres, framboises, fraises)

18 crêpes (prêtes à l'emploi)

menthe

Méthode de préparation

- 1.** Dans un robot ménager, mélangez le mascarpone, la moitié de la crème, le sucre glace et le zeste de citron. Commencez à une vitesse assez faible. Ajoutez peu à peu le reste de la crème. Continuez à fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme.
- 2.** Écrasez la moitié des fruits dans un récipient. Incorporez-les dans la moitié de la crème de mascarpone.
- 3.** Sur une grande assiette ou un présentoir à gâteau, disposez une crêpe que vous tartinez d'une fine couche de crème de mascarpone aux fruits. Couvrez-la d'une autre crêpe et tartinez-la de crème de mascarpone pure. Procédez de même avec le reste des crêpes en alternant les deux crèmes.
- 4.** Garnissez le gâteau avec le reste de la crème et des fruits. Laissez le gâteau prendre au réfrigérateur.