



# Mascarpone aux mûres et aux boudoirs

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

500 grammes de mûres  
500 grammes de mascarpone  
100 grammes sucre impalpable  
1 paquet de boudoir

## Méthode de préparation

- 1.** Écrasez la moitié des mûres.
- 2.** Fouettez le mascarpone avec le sucre glace pour obtenir un mélange aéré. Incorporez les mûres dans le mascarpone et mélangez brièvement pour dessiner un effet marbré.
- 3.** Dans un plat, disposez les boudoirs le long du bord extérieur. Versez le mascarpone dans le plat. Garnissez avec le reste des mûres.