

# Tiramisù Exotique Mangue, Ananas et Passion



## INGRÉDIENTS pour 10 couverts

- 250 g de Préparation pour Tiramisù NESTLÉ Docello<sup>TM</sup>
- 300 g de lait demi-écrémé
- 300 g de crème liquide
- 500 g de compote d'ananas et fruit de la passion
- 400 g de coulis de mangue
- 20 cubes d'ananas frais

## Méthode :

1. Réaliser le Tiramisù NESTLÉ Docello<sup>TM</sup> avec le mélange lait et crème, selon le mode d'emploi.
2. Disposer dans les récipients un fond de compote d'ananas et passion.
3. Garnir à la poche à douille aux 2/3 avec le tiramisù puis laisser prendre au frais pendant 1h30 minimum.
4. Verser un peu de coulis de mangue à la surface en finition puis décorer avec les cubes d'ananas frais.

