

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 tartinerez 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.**