

TIRAMISU A LA FRAISE

Une recette facile à réaliser qu'on trouve sur de nombreux blogs

INGREDIENTS :

500 g de fraises
100 g de sucre en poudre
20 g de sucre glace (en poudre ça peut faire aussi)
le jus d'un demi-citron
250 g de mascarpone
4 œufs
12 biscuits roses de Reins



PREPARATION :

Garder 6 fraises pour le décor
Casser grossièrement les biscuits roses et les mettre au fond des verres ou d'un plat
Mixer 200 g de fraises avec 20 g de sucre et le jus de citron
Repartir ce coulis sur les biscuits
Couper les fraises restantes et les repartir aussi
Séparer le blancs des jaunes
Mixer les 100 g de sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Rajouter le mascarpone et mixer
Battre les blancs en neige et rajouter délicatement à la crème
Verser la crème sur les fraises
Mettre au frais 3h
Au moment de servir rajouter des morceaux de fraises pour décorer et des biscuits roses réduits en poudre pour le croquant



<http://katarinetta.canalblog.com/>