

TIRAMISU AUX FRAISES & SPECULOOS



Préparation 10 mn

Cuisson 0

Dressage 5 à 10 mn

Attente au minimum 2h

Ingrédients pour 5 à 6 grands verres suivant la tailles de ceux-ci (source Marmiton)

500 g de fraises

250 g de mascarpone

4 œufs

1 pincée de sel

100 g de sucre

j'ai rajouté 1 cc d'arôme naturel de vanille

Lavez et coupez en petits morceaux les fraises.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et doublent de volume. Ajoutez alors l'arôme ou extrait de vanille, la mascarpone en plusieurs fois et battez bien afin que la préparation devienne plus onctueuse et bien homogène.

Montez les blancs en neige avec la pincée de sel, une fois bien fermes, rajoutez les à la première préparation, et mélangez délicatement à la maryse.

Émiettez grossièrement les biscuits et répartissez les dans les verres, verrines ou autre selon vos envies. rajoutez une couche de crème à la mascarpone, une bonne couche de dés de fraises, une seconde couche de crème mascarpone, lissez bien et mettez au frais au moins 2h (moi je dis au minimum 4-5 h).

Mettez des fraises délicatement posées sur le haut de la verrine avant de servir. Dégustez bien frais !

**** Audrey de FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily ****