

DFM 930 CHAUD DEVANT 2021
«Les Bons Petits Plats de Francette»
TIRAMISU AUX FRAISES

Préparation : 20 min, Repos : 6h minimum, Pour 6 personnes

Ingrédients :

500g de fraises, lavées et équeutées, 16 biscuits à la cuillère, 120g de sucre, 2 cuillères à soupe d'Amaretto, 5 œufs, 350g de mascarpone, 15cl de crème à l'amande, sucre glace.

Réalisation :

Mixez 200g de fraises avec 20g de sucre et l'Amaretto. Trempez les biscuits dans le coulis de fraises et rangez-les au fond d'un plat à bord haut. Placez au frais.

Fouettez le sucre restant avec les jaunes d'œufs, Mélangez avec le mascarpone, puis la crème à l'amande. Montez les blancs d'œufs en neige, mélangez-les délicatement à la préparation. Versez le tout dans le plat pour couvrir les biscuits. Laissez reposer 6h minimum au frais.

Pour servir, coupez le reste des fraises en deux et rangez-les sur le tiramisu, saupoudrez de sucre glace.