

Activité culinaire

Tiramisu aux fraises

Comme une étiquette!
Pour 6 verrines

1 Coupez les fraises en petits morceaux, puis écrasez-les pour obtenir une purée. Ajoutez le sucre et un peu de jus de citron. Mélangez grossièrement.

400 g de fraises
30 g de sucre
1/2 citron

2 Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre et le mascarpone. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

100 g de sucre
4 oeufs
250 g de mascarpone

3 Disposez les biscuits dans le fond des verrines (2 par verrines). Recouvrez d'une couche de fraises puis terminez par la crème. Réservez 3h au frigo.

12 biscuits à la cuillère

ASTUCE
Vous pouvez saupoudrer de spéculos pour la déco.

www.c-monetiquette.fr