

Tiramisu aux fraises

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :120 min

Calories par portion : 401.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 14.954

Les ingrédients

- 250.0 gr mascarpone
- 6.0 u Biscuit à la cuiller
- 250.0 gr Fraise
- 2.0 u Oeuf
- 80.0 gr Sucre en poudre
- 1.0 p Sel
- 6.0 u Feuille de Menthe

Préparation de la crème au mascarpone

Séparez les blancs des jaunes des oeufs.

Mélangez les jaunes avec le mascarpone et 50gr de sucre en poudre.

Montez les blancs en neige avec le sel, puis incorporez-les au mascarpone.

Préparation du coulis de fraises

Lavez et équeuttez les fraises, mettez en 6 belles de côté,

Mixez les fraises coupées en deux avec le restant de sucre (30grs).

Réalisation des verrines

Déposez une cuillère à soupe au fond de chaque verrine, puis déposez dessus un biscuit à la cuillère cassé grossièrement. Recouvrez de crème au mascarpone,

Disposez une fraise découpée en éventail sur chaque verrine, avec une feuille de menthe.

Réservez le tout au moins 2hrs au frais.

