

Tiramisu aux fraises ou aux framboises



Ingrédients pour 4 personnes

1kg de fraises ou de framboises

Langues de chat environ 6 par coupe

3 œufs

250g de mascarpone

100g de sucre vanillé

Préparation

Garder 4 fraises ou 12 framboises pour le décor

Laver et équeuter les fraises

Prélever 700 g de fraise ou de framboises et faire un coulis, et couper les fruits restants en morceaux

Séparer les jaunes des blancs d'œufs

Monter les blancs en neige

Au batteur mélanger le mascarpone les jaunes d'œufs et le sucre, y incorporer délicatement les blancs

Vous devez obtenir un mélange mousseux

Mettre au fond des verrines 3 à 4 langues de chats suivant leurs grosseurs

Répartir le coulis sur les langues de chats, puis la moitié du mélange sur le coulis

Couper en morceaux les fraises restantes, les répartir dans les verrines

Remettre 1 à 2 langues de chats, puis l'autre moitié du mélange

Mettre au réfrigérateur minimum 3h

Au moment de servir décorer chaque verrine avec une fraise entière ou 3 framboises

Vous pouvez préparer ce dessert hors saison avec des framboises surgelées.