

Tiramisu fraise

Ingredients
Sirop à la fraise
400g de fraises
40g de sucre
150g d'eau
Mousse
120g de mascarpone
90g de crème liquide entière
2cuillères à soupe de sucre glace
1cuillère à café d'arôme vanille
des biscuits cuillers

Sirop à la fraise

Laver et queuter les fraises

Dans une casserole mettre les queues de fraises, l'eau, le sucre et faire chauffer jusqu' ebullition

Laisser refroidir couvert puis passer au chinois

Mousse mascarpone

- Pour 2 gros desserts ou 4 petits -

Dcouper les fraises en petits ds et mettre de ct

Tremper des biscuits cuillers dans le sirop de fraise et garnir le fond de la coupelle

Dposer quelques ds de fraises

Fouetter ensemble le mascarpone, la crme liquide, l'arme vanille et le sucre glace jusqu' ce que la mousse soit bien ferme

Verser une couche de mousse, puis remettre une couche de biscuits cuillers pralablement tremper dans du sirop

Recouvrir de ds de fraises

Et finir par une couche de mousse mascarpone

Mettre au frais minimum 1h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr