

Tiramisu de fraises aux biscuits de Montbozon

Ingrédients

250g de fraises
70g de sucre en poudre
12 biscuits de Montbozon
250g de mascarpone
250g de crème liquide
3 jaunes d'œufs
5cl de sirop de fraises

Préparation

Faire un sabayon en mélangeant 60g de sucre avec les 3 jaunes d'œufs à l'aide d'un batteur électrique. Lorsque le mélange devient plus ferme, ajouter le mascarpone. Fouetter la crème de façon à obtenir une crème chantilly ferme. Mélanger le mascarpone à la crème chantilly. Ajouter les dix derniers grammes de sucre dans les fraises. Faites tremper les biscuits très rapidement dans le sirop.

Placer les biscuits au fond du verre, une couche de crème mascarpone, les fraises puis une dernière couche de crème. Décorer votre verre avec quelques fraises

Recette tirée du site www.academieculinaire.fr