

TIRAMISU FRAISES ET FRAGOLINO

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 400g de Fraises
- 200g de Boudoirs
- 180g de Mascarpone
- 2 CàS de Sucre
- 2 Oeufs
- 150cl de Fragolino (Réf: 860)
- 1 pincée de Sel
- 150cl d'Eau



6 personnes



30min



1,6€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Couper les fraises en lamelles, pas trop fines
2. Mélanger les jaunes et le sucre
3. Y rajouter le mascarpone et bien mélanger
4. Battre les blancs en neige en y rajoutant une pincée de sel
5. Incorporer avec une spatule le mascarpone aux blancs, en allant du bas vers le haut du récipient
6. Imbiber les boudoirs de Fragolino (mélangé pour moitié avec de l'eau) et les disposer au fonds du plat. Couper les boudoirs en petits bouts si nécessaire pour les bords du plat, afin que celui-ci soit bien rempli
7. Disposer une couche de fraises
8. Etaler une couche de crème, pas trop épaisse
9. Recommencer : boudoirs, puis crème et finissez par une couche de fraises
10. Mettre au réfrigérateur