


Tiramisu aux fraises

15 personnes

| | |
|---|--|
|  | <p>9 œufs 250g de sucre 50 g de mascarpone 1.5 verre de marsala à l'œuf (22.5 cl) 3paquets de biscuits à la cuillère Pour le coulis de fraises 500 g de fraises 5 cl d'eau 150 g de sucre en poudre 4 c à s de rhum blanc</p> |
|---|--|

(il y a de nombreuses recettes de coulis, voilà celle préparée ce jour)

Le coulis

Déposez les fraises dans une casserole avec l'eau, faites cuire à feu très doux 15 mn. Lorsque les fruits sont bien cuits, mixer et passer au chinois. Remettez le coulis dans un casserole, ajouter le sucre jusqu'à ce qu'il fonde complètement et cuire de nouveau quelques minutes afin que le coulis épaisse (il s'épaissira également en refroidissant.)

La crème

Battre 9 jeunes d'œufs avec 190 g de sucre pour obtenir une crème ferme, y incorporer le mascarpone et 10 cl de Marsala

Battre 6 blancs d'œufs en neige y ajouter 35 g de sucre, mélanger à la préparation précédente

Les biscuits

Mélanger 40 cl de coulis de fraises et 17 cl de marsala, y tremper les biscuits (côté bombé au-dessus)

Le dressage

Dans un moule à cake, déposer une couche de biscuits côté bombé au-dessus, une couche de crème, des fraises coupées en lamelles, de nouveau une couche de biscuits, une couche de crème, une couche de fraises et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients

Placer au frais jusqu'à dégustation (au moins 3 heures)