



Tiramisu aux fraises

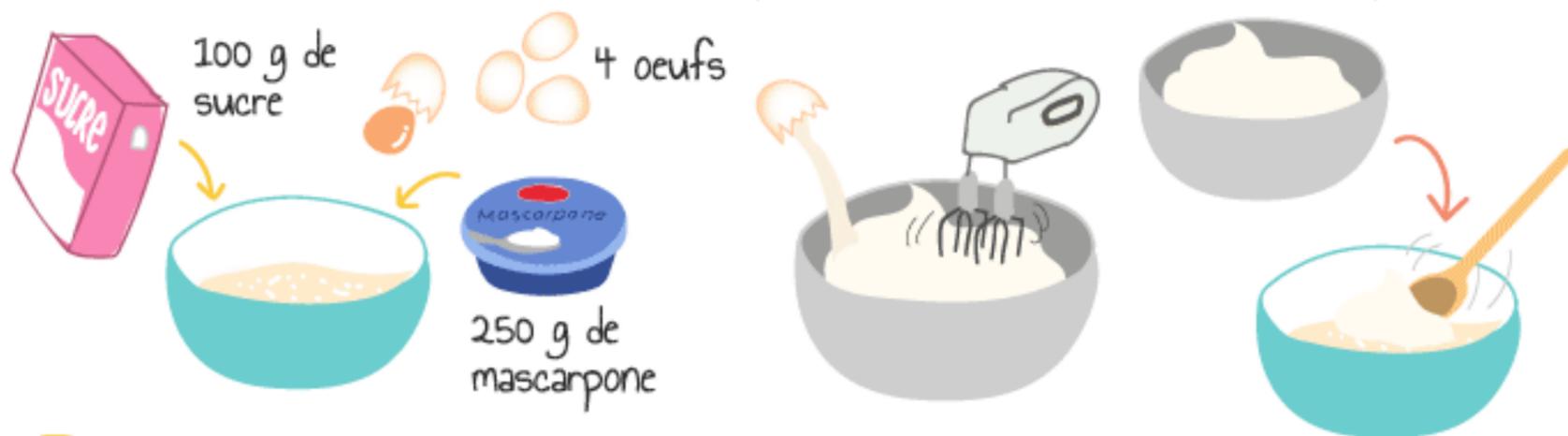
C*mon
etiquette!

Pour 6 verrines

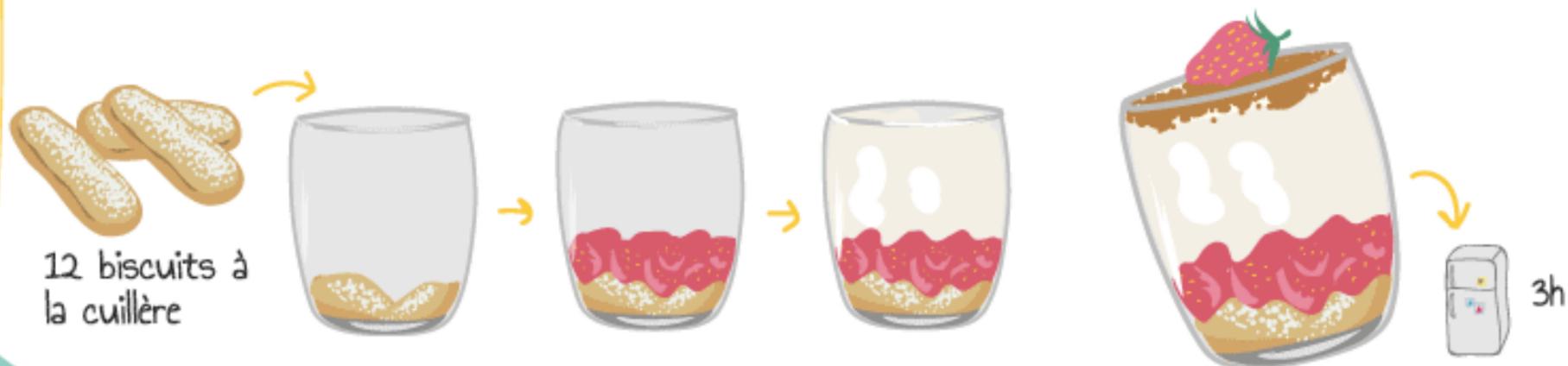
- 1 Coupez les fraises en petits morceaux, puis écrasez-les pour obtenir une purée. Ajoutez le sucre et un peu de jus de citron. Mélangez grossièrement.



- 2 Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre et le mascarpone. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent.



- 3 Disposez les biscuits dans le fond des verrines (2 par verrines). Recouvrez d'une couche de fraises puis terminez par la crème. Réservez 3h au frigo.



ASTUCE

Vous pouvez saupoudrer de spéculos pour la déco.