



# Tiramisu aux fraises

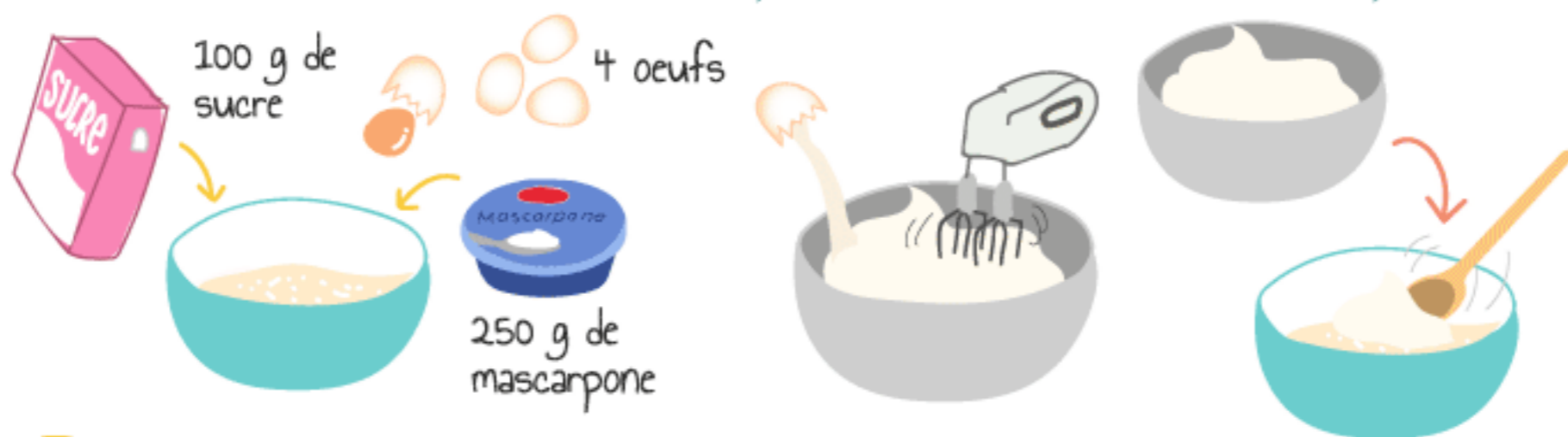
C\*mon  
etiquette!

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.