

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 4 verres

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.
Battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel.
Dans un saladier, battez à l'aide d'un fouet le mascarpone, les jaunes et le sucre.
Ajoutez délicatement les blancs en neige au mélange.
Lavez et équeutez les fraises.
Coupez-les en 2.
Dans des verres, superposez des couches de biscuits trempés dans le jus d'orange et le grand Marnier, fraises et crème et recommencer l'opération en terminant par la crème.
Mettez le tiramisu au frais pendant 3 heures minimum.
Au moment de servir, saupoudrez de cacao.
Décorez avec une fraise et une feuille de menthe.

Commentaires

Vous pouvez remplacez les fraises par des framboises

Ajouter un commentaire

TIRAMISU AUX FRAISES



Ingrédients

500 g de fraises
biscuits à la cuillères
ou biscuits de Reims
(environ 2 à 3 par verre)
2 cuillerées à soupe
de cacao non sucré
le jus de 2 oranges
4 cuillerées à café de
cointreau + ou - selon goût
pour la crème
250 g de mascarpone
3 oeufs
50 g de sucre semoule

