



Tiramisù aux Fraises

Pour 6 personnes

500 g de fraises
250 g de mascarpone
3 œufs frais
150 g de sucre + 2 c.s. de sucre
quelques biscuits à la cuillère ou spéculos

Nettoyer les fraises et les couper en morceaux.
Les mettre dans un bol avec 2 c.s. de sucre. Mélanger et réserver.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Battre les blancs en neige ferme.

Dans un bol mettre les jaunes avec le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le mascarpone et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit soyeux.

Ajouter délicatement les blancs d'œufs.

Réduire les biscuits en poudre.

Remplir les 6 coupes en mettant au fond une c.s. de poudre de biscuits.
Ajouter une couche de fraises, puis une couche de mascarpone, puis encore une couche de fraises, et une couche de mascarpone pour terminer.

Laisser au frigo avec un film plastique quelques heures.

Déguster.