



Tiramisu aux fraises ou framboises ou passion pêches



Pour 8 verres

125g de mascarpone, 2 œufs, 15cl de fleurette à chantilly, 50g de sucre. Fruits rouges ou jaunes, coulis de fruits framboise ou passion. Quelques biscuits à la cuillère [facultatif].

Si on utilise des biscuits à la cuillère, les couper en 2 ou 3, les passer dans le coulis les mettre au fond des verres, verser éventuellement un petit peu de coulis dessus.

Blanchir jaunes + sucre + mascarpone. Fouetter la crème en chantilly l'incorporer au mélange. Monter les blancs en neige ferme avec 1cc de sucre glace pour les serrer, les ajouter délicatement à la préparation.

A la poche à douille cannelée, remplir la moitié des verres, faire une couche de fruits avec un peu de coulis, remettre une couche de l'appareil à tiramisu. Filmer et réserver au frais au moins 2h.