



Le p'tiramisu aux fraises Tagada

Recette pour 4 personnes. Préparation : 15 min. Frais : au moins 2h.

Ingrédients

Biscuits roses de Reims / à la cuiller : 8
Oeufs : 3
Mascarpone : 250 g
Sucre en poudre : 50 g
Sirop de fraise bonbon : 7 cl (*Monin*)
Fraises Tagada : 8
Fraises : 8

Matériel

une balance ménagère
4 verrines
une petite jatte
un fouet
une grande jatte
un couteau pointu



Réalisation > la préparation

1. Emietter 2 biscuits au fond de chaque verrine.
2. Découper quelques fraises et bonbons de fraises Tagada en petits cubes sur ce lit de grains roses.
3. Napper d'une cuillère à soupe de sirop au bonbon à la fraise.
4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige.
5. Battre les jaunes avec le sucre en poudre puis lui incorporer 5 cl de sirop au bonbon à la fraise puis le mascarpone.
6. Mélanger délicatement le tout et ajouter délicatement les blancs en neige.

Réalisation > la mise en place

7. Recouvrir les éclats de biscuits, fraises et Tagada d'une couche épaisse de crème au mascarpone, puis éventuellement de poudre de fraises Tagada ou de sucre rose parfumé au bonbon.
- il vaut mieux attendre le dernier moment pour saupoudrer de poudre de Tagada ou de sucre coloré afin que la couleur reste fraîche -
8. Placer les verrines au frais durant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com