

TIRAMISU AUX FRAISES ET EXPRESSO

6 personnes :

- Environ 12 boudoirs
- 4 œufs
- 450 g de mascarpone
- Environ 1 kilogramme de fraises fraîches
- 200 g de sucre cristal
- 50 ml d'expresso fort, froid
- Selon votre goût, 2-3 c. à s. d'amaretto

Préparation :

1. Tout d'abord, lavez et nettoyez les fraises. Réduisez-en la moitié en purée avec un mixeur plongeant. Coupez les fraises restantes en tranches.
2. Mettez la purée de fraises avec 2 c. à s. de sucre dans une casserole et laissez mijoter à feu moyen-vif pendant environ 5-7 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
3. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir à température ambiante.
4. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes avec 150 g de sucre cristal à basse vitesse, pendant 5-7 minutes, jusqu'à la formation d'une masse blanc crème.
5. Ensuite, battez les blancs d'œufs avec le sucre restant jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
6. Incorporez lentement le mascarpone au mélange de jaunes d'œufs et remuez délicatement avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une consistance lisse.
7. À cette étape, incorporez les blancs d'œufs battus au mélange de mascarpone et remuez soigneusement jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène.
8. Cassez un boudoir en petits morceaux et placez-le au fond d'une verrine en tant que première couche. Arrosez

d'un trait d'expresso.

9. Déposez ensuite un peu de purée de fraises et étalez des morceaux de fraises sur le dessus. Recouvrez de crème au mascarpone.
10. Répétez les mêmes étapes pour faire une deuxième couche. Placez le tiramisu aux fraises en verrine au frigo pendant au moins 1 heure.
11. Décorez de tranches de fraises et de menthe fraîche et servez !