

TIRAMISU AUX FRAISES ET CHOCOLAT BLANC

Ingrédients

20 biscuits à la cuillère

600 g de fraises

100 g de chocolat blanc

250 g de mascarpone

un verre de liqueur Limoncello

80 g de sucre

200 ml de crème fraîche liquide

50 g de sucre glace

Préparation:

- Préparez les fraises
- Lavez les fraises, nettoyez-les et coupez-les en petits morceaux.
- Transférez-les dans un saladier, ajoutez le sucre et un verre de limoncello.
- Mélangez bien et laissez-les parfumer et libérer leur jus.
- Préparez la crème
- Fouettez la crème fraîche avec l'ajout du sucre glace.
- Faites ramollir le mascarpone dans un bol en ajoutant 3-4 cuillères à soupe de lait.
- Ajouter délicatement la crème fouettée en mélangeant avec une spatule.
- Préparez le Tiramisu avec des fraises et du chocolat blanc

- Égoutter les fraises en transférant le jus dans un saladier.
- Saupoudrer la moitié des biscuits avec du jus de fraise et faire une couche dans un plat allant au four.
- Versez plus de la moitié de la crème, la moitié des fraises et la moitié du chocolat blanc coupé en petits morceaux.
- Faites une autre couche de biscuits trempés dans du jus de fraise, l'autre crème, des fraises et du chocolat blanc.