

Crème de tiramisu et coulis de fraises vanillées

Pour 4 grosses verrines : 250g de mascarpone, 3 œufs, 40g de sucre, 2CS d'amaretto, 1 barquette de fraises, 2CS de jus de citron, 1cc vanille en poudre.

Dans 2 jattes, séparez vos jaunes et vos blancs d'œuf. Ajoutez le sucre dans les jaunes et faites blanchir le mélange au batteur. Ajoutez ensuite le mascarpone et continuez de battre pour avoir un mélange homogène.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, mais pas trop ferme. ajoutez les blancs délicatement au mélange jaunes/mascarpone. Ajoutez 2CS d'amaretto, mélangez. Réservez.

Dans un blender, mixez les fraises (lavées et équeutées), le jus de citron et la vanille en poudre.

Pour monter vos verrines : une couche de coulis, une couche de crème de tiramisu et on termine par du coulis. Réservez au moins 4h voire plus au froid.