

Tiramisu Chocolat Blanc - Fraises

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation:

Ingrédients:

- MASCARPONE	250g
- OEUF(S)	4
- FRAISES	400g
- SUCRE SEMOULE	200g
- CHOCOLAT BLANC	100g
- CAKE "HOTEL"	80g
- AMARETTO	4 c à soupe
- GELATINE	1 feuille



Recette:

- Ecrasez 200g de fraises avec le cake et l'Amaretto.
- Placez ce mélange dans le fond de chaque verrine.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs ;
- Battez 100g de sucre avec les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le mascarpone et le chocolat fondu en continuant à fouetter.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Incorporez-les délicatement au mélange mascarpone-chocolat.
- Répartissez ce mélange dans les verrines. Placez au frais.
- Pour le coulis, mixez le reste de fraises avec les 100 derniers grammes de sucre. Passez à l'étamine.
- Faites ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Chauffez le coulis de fraise et incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir.
- Répartissez ce coulis sur le sommet des verrines et garnissez d'une fraise entière.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.