

Tiramisu de Fraises au Rhum et Biscuits Roses

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FRAISES	500g+ qq.
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe
- MASCARPONE	200g
- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	35g
- SUCRE VANILLÉ	1 sachet
- RHUM	4-5 c à soupe Négrita
- BISCUITS DE REIMS	8-10 (Biscuits roses) + qq. morceaux
- CHOCOLAT FONDANT	40g
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	½ c à café

Recette:

- Confectionnez quelques fraises d'Amour comme indiqué à la recette DE-673. Réservez au frais.
- Séparez les jaunes des blancs.
- Fouettez énergiquement les jaunes avec les sucres semoule et vanillé jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Intégrez-y alors le mascarpone.
- Entre temps, montez les blancs en neige.
- Incorporez-les délicatement au mélange au mascarpone. Réservez au frais.
- Trempez les biscuits roses dans le rhum puis déposez-les au fond d'un plat.
- Nettoyez et coupez les fraises en petits dés.
- Arrosez-les avec le reste de rhum et ajoutez le sucre glace. Mélangez.
- Recouvrez les biscuits imbibés avec une partie du mélange au mascarpone.
- Déposez ensuite les fraises au rhum.
- Etalez avec le reste de mélange au mascarpone puis réservez au frigo pendant au moins 3 heures.
- Au moment de servir, répartissez dans des coupelles creuses et garnissez avec les fraises d'Amour et un morceau de biscuit de Reims.



Remarque:

Temps de repos: 3 heures minimum