

Tiramisu aux Fraises Label Rouge et à la rose

6 personnes | Préparation : 0 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Une vingtaine de Fraises Label Rouge.
250 g de mascarpone (1 pot).
2 œufs.
50 g de sucre + une cuillère à soupe.
1 petit verre d'eau de rose.
10 biscuits cuillères.

Préparation :

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter alors le mascarpone et 1 cuillère à soupe d'eau de rose et bien mélanger.

Monter les blancs en neige ferme, puis les ajouter au mélange de jaunes d'œufs – sucre – mascarpone.

Dans une assiette creuse, mélanger l'eau de rose, la cuillère à soupe de sucre et 1 cuillère à soupe d'eau chaude. Imbiber les biscuits de ce sirop et les couper en 3 ou 4 morceaux.

Dans les verrines, déposer une couche de biscuits, les Fraises Label Rouge coupées, 1 couche de crème et répéter l'opération en finissant par la crème.

Réserver au réfrigérateur 3 h minimum. Au moment de servir, vous pouvez disposer quelques fraises sur le dessus !