

TIRAMISU AUX FRAISES DE MASSIMO MORI



Facile

Préparation: 10-15 mn

Sans cuisson

Pour 4 personnes chez Massimo (Pour 6 chez moi):

4 jaunes d'oeufs

60 g de sucre en poudre

250 g de mascarpone

170 g de crème liquide entière

4 tasses d'expresso et une c.à café de café soluble

300 g de fraises

cacao en poudre amer

Au robot, monter la crème fraîche en arrêtant juste avant qu'elle ne soit en chantilly. Réserver.
Battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et que l'appareil devienne mousseux.

Ajouter le mascarpone à l'appareil sucre et jaunes de façon à obtenir une crème moelleuse et bien consistante. Incorporer alors la crème fouettée.

Laver les fraises, les sécher les équeuter et les couper en 4.

Préparer les expressos en ajoutant la poudre soluble.

Finition et dressage:

Dans un plat, une assiette creuse ou une coupelle, déposer un peu de crème. Recouvrir avec des fraises.

Ajouter une couche de biscuits imbibés de café sur une seule face et terminer avec la crème.

Saupoudrer de cacao amer et décorer avec des fraises.