

Tiramisu aux fraises biscuité Thé Lu et sirop de Rhum/ Liqueur Cassis **Préparation à faire la veille de la dégustation ! C'est bien meilleur !!!**

Ingrédients :

125g de sucre
4 Œufs
500g de mascarpone
500g de fraises coupés en petits morceaux +
quelques unes coupés en deux pour la déco
1 ½ gobelet de Rhum
1 ½ gobelet de liqueur de cassis
1 ½ gobelet d'eau
1 paquet de 48 biscuits Thé lu
20 boudoirs
Quelques gouttes de citron
De la poudre de cacao



1) la crème au mascarpone :

Monter les 4 blancs en neiges avec 5 gouttes de citron et le fouet, prog 4min Vit 4. Réserver.

Sans rincer le bol, retirer le fouet mettre les 4 jaunes+les 125g de sucre et prog 30 Sec Vit 4 pour que le mélange blanchisse.

Rajouter les 500g de mascarpone et Prog 45 sec Vit 4

Mélanger délicatement l'ensemble à la main.

2) Pour le sirop :

Mélanger 1 gobelet ½ de Rhum + 1 ½ de liqueur de cassis + 1 ½ d'eau

Première couche du Montage:

Faire 4 aller retour de biscuit Thé Lu dans le sirop puis tapisser un grand plat type à gratin de manière a bien tapisser le moule.

Seconde couche :

- Mettre une couche de crème au mascarpone
- Puis une couche de 250 g de fraises coupés en petits morceaux
- recommencer à tapisser une couche de thé lu trempé.

Troisième couche :

- Mélanger le restant de crème avec les 250 g de fraises coupés en petits morceaux
- Le réparti dessus le thé lu trempé.
- Faire 4 aller retour de boudoir et tapisser sur le dessus de cette crème.

Dernière couche décorative le lendemain uniquement !

Laisser toute la nuit au frigo recouvert d'un papier film alimentaire. Juste avant de servir, parsemer de poudre de cacao et placer les demi-fraises dessus et Hummmmmmmmm....

*Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43*

