

## TIRAMITSU FRAISES

### Ingrédients

250 g de mascarpone

2 œufs

45 g de sucre en poudre

5 biscuits à la cuillère

250 g de fraises

5 petites cuillères de cacao en poudre non sucré

**Pour le sirop de trempage** : 20 cl d'eau 4 cuillères à soupe de sucre en poudre  
2 cuillères à soupe de sirop de fraise 2 cuillères à soupe de rhum

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Fouettez les jaunes d'œufs au batteur électrique avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez-y ensuite le mascarpone, et fouettez de nouveau.

Montez les blancs en neige fermes avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la préparation.

Faites chauffer l'eau avec le sucre en poudre, le sirop de fraises et le rhum afin d'obtenir un sirop

Lavez les fraises et coupez-les en morceaux. Réservez en cinq pour la décoration.

Disposez deux cuillères à soupe de coulis de fruits rouges, trempez rapidement les boudoirs dans le sirop et placez les dans le fond des verres. Ajoutez une couche de préparation puis de fraises et répétez les opérations jusqu'à épuisement des ingrédients.

Placez les verrines au frais pendant 24 heures. Au moment de servir disposez une fraise sur chaque verrine et saupoudrer de cacao amer