

Verrines de Tiramisu aux fraises

pour 6 personnes; préparation 25 min; réfrigération 3h

Ingrédients :

500g de fraises	250g de mascarpone
3 œufs	12 biscuits roses de Reims
90g de sucre en poudre	1 sachet de sucre vanillé
5cl de limoncello (ou de sirop de fraise + eau)	

1. Rincez, égouttez séchez et équeutez les fraises.
Dans un bol, écrasez en trois ou quatre à la fourchette avec le limoncello et 10g de sucre.
Réservez.
Coupez les autres fraises en deux dans la hauteur.
2. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
Battez les jaunes avec 50g de sucre.
Ajoutez le mascarpone, le sucre vanillé et mélangez énergiquement jusqu'à ce que la préparation soit lisse et souple.
3. Dans un saladier, montez les blancs en neige au batteur électrique.
Dès qu'ils sont bien mousseux, incorporez le reste de sucre et continuez à fouetter jusqu'à ce qu'ils soient fermes et brillants.
4. Incorporez les blancs en neige à la préparation au mascarpone.
Disposez les biscuits les biscuits dans le fond d'un plat de préférence transparent, ou bien dans six verrines individuelles.
Nappez les du coulis de fraise au limoncello.
5. Répartissez la moitié de la crème au mascarpone sur les biscuits, puis disposez une couche de fraises et recouvrez à nouveau de crème au mascarpone.
Décorez la surface avec le reste des fraises.
Réservez trois heures au réfrigérateur avant de servir.