



# Tiramisu aux fraises

Comme  
étiquette!

Pour 6 personnes

- 1 Coupez les fraises en petits morceaux, puis écrasez-les pour obtenir une purée. Ajoutez le sucre et un peu de jus de citron. Mélangez grossièrement.



- 2 Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre et le mascarpone. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent.



- 3 Disposez les biscuits dans le fond des verrines (2 par verrine). Recouvrez d'une couche de fraises puis terminez par la crème. Réservez 3h au frigo.



## ASTUCE

Vous pouvez saupoudrer de spéculos pour la déco.