

RECETTE SUCRÉE

Nombres de personnes : 2 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn Difficulté : Facile



Tiramisu St Valentin

> Préparation

- Écrasez les framboises avec 25 g de sucre et réservez.
- Battez la mascarpone avec les 25 g de sucre restant et le jaune d'œuf. Ajoutez la crème fraîche montée en chantilly à l'aide d'une spatule. Réservez au frais.
- Coupez les bonbons en décoration à la fraise en petits morceaux (en prévoir 6 par personnes).
- Mettez 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger dans une assiette creuse et versez un peu d'eau chaude dessus afin de tremper les biscuits à la cuillère dedans.
- Dans un verre, alternez un peu de coulis de framboises, les biscuits à la cuillère, des bonbons, une couche de crème au mascarpone et ainsi de suite suivant votre inspiration.
- Servez bien frais.

Ingédients

- 125 g de mascarpone
- 125 g de crème bien froide montée en chantilly
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de sucre
- 6 biscuits à la cuillère
- 150 g de framboises
- de l'eau de fleur d'oranger
- Quelques bonbons à la fraise en décoration