

# Tiramisu aux fraises

5 personnes

🕒 Préparation : 20 min - Congélation : 3h

Moule utilisé : 15 napolitains de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

## Ingrédients

- 250g de fraises
- 250g de mascarpone
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf + 1 jaune
- 1,5 feuilles de gélatine
- 5 biscuits cuillère ou boudoirs

## Réalisation

- Réhydrater 1 feuille de gélatine dans de l'eau froide.
- Fouetter les œufs et le jaune avec les sucres pour blanchir.
- Dans une casserole, verser 30 g de mascarpone et faire chauffer, ajouter la gélatine essorée et mélanger.
- Fouetter à nouveau le mélange sucre et œuf en ajoutant petit à petit le mascarpone restant et le contenu de la casserole pour obtenir une texture lisse et homogène.
- Verser dans 5 empreintes posées sur une plaque perforée et tapoter pour chasser les bulles d'air. Réfrigérer pendant la préparation du coulis de fraise.
- Ramollir la 1/2 feuille de gélatine restante dans de l'eau froide.
- Équeuter les fraises. Réserver 3 fraises et mixer le reste. Faire chauffer dans une casserole et ajouter la feuille de gélatine essorée. Verser 2/3 du coulis dans les empreintes sur la préparation. Lisser et placer un biscuit dessus.
- Placer au congélateur pour 3 h.
- Démouler et décorer avec le reste du coulis et quelques fraises, laisser décongeler.

