

Tiramisu vanille, fraises & myrtilles

Pour 6 verrines

Préparation : 20 min – Réfrigération : 4 h minimum

Ingrédients :

- 3 œufs
- 110g de sucre
- 250g de mascarpone
- 125g de fraises (gariguettes)
- 125g de myrtilles
- 1cs d'extrait de vanille
- Biscuits roses de Reims
- 1cs de sirop de rose + 1 verre d'eau



Ustensiles spécifiques : un saladier, une assiette creuse, un fouet électrique ou un robot et des verrines

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mélanger le mascarpone et la vanille.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Mettre les jaunes et le sucre dans un saladier. Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer le mascarpone et bien mélanger.
- Battre les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement au mélange.
- Préparer le sirop en mélangeant l'eau et le sirop de rose dans une assiette creuse par ex.
- Tremper 6 biscuits dans ce sirop et en casser un en morceaux par verrine.
- Ajouter quelques fruits.
- Verser une couche de mascarpone, répartir quelques fruits dessus et quelques brisures de biscuits trempés dans le sirop.
- Terminer par une couche de mousse, les fruits restants et quelques brisures de gâteaux.
- Tenir au frais au moins 4h, l'idéal étant une nuit !

Bon appétit !