

Tiramisu fondant aux fraises



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|----------------------------------------------------------|------------|
| 217590 | Appareil pour tiramisu au mascarpone UHT 1L Elle et Vire | 0.8 Litre |
| 9026 | Fraises 1 kg PassionFroid | 100 Gramme |
| | Biscuits à la cuillère | 800 Gramme |
| | Cacao | 10 Gramme |
| | Sucre | 100 Gramme |
| | Café expresso | 0.5 Litre |

Etapas de préparation

- 1 Réaliser un sirop à 30°C et y ajouter un expresso bien serré
- 2 Foissonner au mixeur la préparation pour tiramisu
- 3 Puncher les biscuits dans le sirop
- 4 Procéder au montage en alternant biscuits punchés, fraises et préparation pour tiramisu
- 5 Terminer avec une fraise découpée sur le dessus et saupoudrer de cacao