TIRAMISU AUX FRAISES

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 5 minutes
6 personnes

Ingrédients:

6 biscuits
5 ml d’extrait de vanille
20 g de lait concentré sucré
200 g de mascarpone
20 cl de crème fraîche liquide
1 cl de jus de citron
50 g de sucre
100 g de fraises
Sucre glace

Préparation:

1. Mettre les biscuits dans un plat en verre.
2. Laver et équeuter les fraises.
3. Les faire cuire avec 20 g de sucre et le jus de citron.
4. Monter la crème en chantilly avec le sucre restant.
5. Ajouter le lait condensé et la vanille.
6. Incorporer le mascarpone.
7. Égoutter les fraises (réserver le sirop) et les ajouter à la crème.
8. Verser le sirop sur les biscuits.
9. Ajouter la crème et l’égaliser.
10. Décorer avec des fraises et du sucre glace.
11. Servir le tiramisu aux fraises.