

Crème de tiramisu comme un vacherin, fruits et coulis de fruits rouges |

Recette pour 12 tapas

Description

Présenté comme une confiture dans son pot de verre. Le fond est garni de la crème de tiramisu, recouverte d'un joli coulis de fruits rouges. Le tout recouvert de brisures de meringue et de fruits rouges et une petite boule de glace.

Ingrédients

Crème de tiramisu

- 400 Ml Crème 35% à fouetter
- 200 Gr Fromage mascarpone
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 60 Gr Sucre

Meringue française

- 60 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 35 Gr Sucre
- 40 Gr Sucre glacé

Coulis et fruits rouges

- 125 Ml Fraises en purée
- 225 Ml Purée de framboises
- 250 Gr Fraise(s)
- 125 Gr Framboises
- 12 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Crème de tiramisu

Dans un cul de poule, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone puis la crème et fouettez le mélange jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme. Transférez la crème au mascarpone dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie. Remplissez d'1/3 votre pot en verre.

Meringue française

Montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre, à la main incorporer le sucre glace (tamisé). Avec une poche à pâtisserie et une douille unie, formez de petites boules de meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier. Enfournez votre plaque à 90°C (194°F) pendant environ 1h30. Une fois cuitent, laissez refroidir vos meringues, vous pouvez les concasser légèrement ou les laisser de même si vos boules ne sont pas trop grosses.

Coulis de fruits rouges et fruits frais

Mélangez vos purées de fruits, lavez et coupez les fruits frais. Il ne vous reste plus qu'à garnir vos pots de tiramisu.

Montage

Dans un pot de verre, déposez la crème de tiramisu au fond une petite boule de glace vanille. Versez dessus le coulis de fruits rouge et les petites meringue

Bon appétit!