

Tiramisu aux petits fruits |

Recette pour 12 tapas

Description

Le dessert italien par excellence en version estivale: génoise imbibée d'un sirop à la liqueur Chambord, crème au mascarpone et petits fruits frais, servi en verrines.

L'astuce du chef

Variez les petits fruits frais en décoration selon la saison: framboises, mûres, bleuets, groseilles, fraises...

Ingrédients

Biscuits

- 24 Unité(s) Doigts de dame

Pour la crème au mascarpone

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

Pour sirop aux petits fruits

- 200 Ml Eau
- 50 Gr Sucre
- 60 Gr Liqueur chambord
- 100 Gr Petits fruits congelés

Pour la décoration

- 200 Gr Framboises

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **120 mins**

Préparation de la crème au mascarpone

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 cannelée.

Préparation du sirop aux petits fruits

Dans une casserole, combinez l'eau, le sucre et les petits fruits et amenez à ébullition. Mixez à l'aide d'un mélangeur à main. Passez dans un tamis pour retirer toutes les graines. Ajoutez la liqueur Chambord.

Dressage de vos verrines

Au fond de vos verrines, déposez un biscuit coupé en deux de doigt de dame que vous aurez trempé dans le sirop de petits fruits. Ajoutez ensuite un peu de crème au mascarpone à l'aide de la poche à

pâtisserie. Recommencez l'opération puis lissez à la spatule le dessus de vos verrines ou dressez une rosace de crème avec la poche. Décorez avec les petits fruits frais. Réservez au réfrigérateur au moins 2 heures.

Bon appétit!