Tiramisu fraise au thermomix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 0 min	Durée : 20 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapes : 22	Commentaires : 2	Astuces : 15

Ingrédients

Crème mascarpone :
375G de mascarpone
100G de sucre
3 oeufs
1 pincée de sel Coulis fraise :
200G de fraise
2CàS d'eau
1CàS de sucre glace
1CàS de jus de citron Pour le montage :
400G de fraise
10 biscuits à la cuillère

Etapes

Pour la crème de mascarpone au thermomix :

Â»

Mettre les blancs d'oeufs dans le bol du thermomix avec une pincée de sel.

Â»

Insérez le fouet.

Â»

Programmer 3min 30s sur la vitesse 3.5.

Â»

Réserver les blancs en neige qui serviront à rendre le tiramisu moelleux.

Â»

Mettre les jaunes d'oeufs, le sucre dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur le vitesse 3.

Â»

Ajouter le mascarpone et régler 30 secondes sur le vitesse 4.

Â»

Mélanger délicatement ce mélange au blancs en neige.

Â»

Réserver au frais.

Pour le coulis de fraise au thermomix :

Â»

Laver et couper les fraises en 2. Les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'eau, le sucre glace et le jus de citron et régler 30 secondes sur la vitesse 7.

Â»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Tiramisu fraise au thermomix

Filtrer le sirop afin d'obtenir le coulis de fraise.

Â»

Réserver au frais ce coulis de fraise.

Montage de la verrine du tiramisu aux fraises au thermomix :

Â»

Laver et rincer bien le bol du thermomix.

Â»

Mettre les biscuits à la cuillère dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur le vitesse 7.

Â»

Laver et couper les fraises en lamelles.

Â»

Dans le fond de la verrine mettre un peu de miette de biscuit à la cuillère, ajouter 2CàC de sirop de fraise.

Â»

Mettre des lamelles de fraises sur la parois de la verrine.

Â»

Verser de la crème de mascarpone jusqu'à ce qu'elle recouvre les fraises.

Â»

Ajouter ensuite des miettes de biscuit à la cuillère.

Â»

Rajouter la crème de mascarpone.

Â»

Mettre au frais 12H.

Â»

Avant de servir mettre du sirop de fraise au dessus de chaque verrine.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com