

Tiramisu aux fraises



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Ultra rapide et savoureux, pour les cuisiniers pressés !

Ingrédients

- 1 quatre-quarts tranché pur beurre (par exemple ker cadelac)
- 200 g de mascarpone
- 15 cl de marsala
- 1 pot de caramel au beurre salé
- 4 œufs
- confiture de fraises
- 6 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Commencez par laver les fraises, les équeuter, les couper en morceaux.
- 2 Dans le fond d'un plat, déposez une bonne couche de confiture de fraises. Posez par-dessus les tranches de quatre-quarts que vous aurez préalablement imbibées de Marsala.
- 3 Battez les jaunes d'œufs avec 70 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajoutez à la préparation le mascarpone et incorporez délicatement les blancs d'œufs, montés en neige ferme avec une pincée de sel.
- 5 Appliquez une bonne couche de crème de mascarpone sur le quatre-quarts, puis ajoutez les fraises.
- 6 Nappez enfin avec une autre couche de crème de mascarpone et saupoudrez de cacao en poudre.
- 7 Placez au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Proposé par

Ker Cadelac

[Ker Cadelac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

