# [Tiramisu gourmand aux fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/318929/1254101274/tiramisu_gourmand_aux_fraises.shtml) avec biscuits roses de reimshttp://icu.linter.fr/750/329145/1036010135/tiramisu-gourmand-aux-fraises.jpg

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  | | --- | | **Préparation :** 20 mn - **Cuisson :** 0 mn - **Repos :** 180 mn |   **Pour 4 personnes :**     16 biscuits roses de Reims     300 g de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml)     250 g de mascarpone     50 g de sucre semoule     2 [oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)     1 sachet de sucre vanillé     jus de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) ou de fruits rouges     liqueur de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Mélanger les jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \t "_blank) avec le sucre. Ajouter le mascarpone, mélanger. | |  |  2     Incorporer délicatement les blancs d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \t "_blank) battus en neige. | |  |  3     [Imbiber](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300086/imbiber.shtml) un à un, rapidement, du côté sans sucre, les biscuits dans le mélange au jus de fruits rouges et à la liqueur de [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml). Disposer 2 biscuits au [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) d'un verre(au moins 30 cl). Verser la moitié de la mousse au mascarpone et ajouter la moitié des [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) coupées en morceaux. Recommencer l'opération. En garder 4 coupées en lamelles pour la décoration. | |  |  4     [Réserver](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/100/reserver.shtml) au moins trois heures au réfrigérateur. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Si vous avez beaucoup de fraises, vous pouvez faire le jus à la centrifugeuse. Pour les enfants, je prépare les verrines sans liqueur. Vous pouvez utiliser du fromage blanc à la place du mascarpone mais c'est moins onctueux. | |