**Tiramisu aux fruits rouges et alcool**



* **Temps de préparation :** 30 mn
* **Temps de réfrigération :** 4 h 00 mn
* **Difficulté :**Très facile

Pour 8 personnes

**Ingrédients pour Tiramisu aux fruits rouges**

400 g de fraises ou framboises (fraîches ou surgelées)
250 g de mascarpone
100 g de sucre en poudre
3 oeufs
1 bouchon de kirsch
Sirop de fraise
Environ 30 biscuits à la cuillère

**Préparation pour Tiramisu aux fruits rouges**

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
A l'aide d'un fouet, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le mascarpone et mélanger.

Battre les blancs d'oeuf en neige et les ajouter délicatement à la préparation au mascarpone.

Diluer le sirop de fraise dans 20 cl d'eau. Ajouter 1 bouchon de kirsch.

Imbiber les biscuits à la cuillère du sirop à la fraise.
Les placer dans un plat rectangulaire. Ajouter une couche de mascarpone. Disposer les fruits rouges. S'il s'agit de fraises, les couper en deux avant de les disposer en couche dans le plat. Ajouter une couche de mascarpone et disposer les fruits restants.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster.