

Fraisiers aux biscuits roses

Ingrédients

- 🍓 250g de fraises
- 🍓 1 paquet de biscuits roses de 275g
- 🍓 250g de mascarpone
- 🍓 2 jaunes d'œufs
- 🍓 80g de sucre
- 🍓 1 sachet de sucre vanillé
- 🍓 8 cuillères à soupe de sirop de canne
- 🍓 2 cuillères à soupe de rhum blanc
- 🍓 2 brins de menthe



Réalisation

- 🍓 Mélangez le sirop et le rhum. Tapissez un plat carré ou rectangulaire de film étirable.
- 🍓 Fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le mascarpone en fouettant en petite vitesse.
- 🍓 Passez les fraises sous l'eau froide, égouttez-les, équeuter-les et coupez-les en deux. Trempez les biscuits 1 seconde dans le sirop au rhum, disposez une première couche dans le fond du plat, étalez une couche de crème, une couche de fraises, en mettant le côté coupé à plat sur la crème encore une couche de crème et terminez par une couche de biscuits trempés de la même façon dans le sirop.
- 🍓 Rabattez le film sur les biscuits, appuyez légèrement dessus pour les enfoncer dans la crème et mettez au frais pour 4 heures.
- 🍓 Vous pouvez préparer ce dessert la veille il n'en sera que meilleur
- 🍓 Vous pouvez aussi le présenter en version individuel en verrine.