



ACTUALITÉS

BEAUTÉ & FITNESS

EVENT

SANTÉ

CONTACT

NOS RECETTES →

BIENVENU CHEZ

Hyati Blogs

Lisez les dernières nouvelles et mises à jour pour de vos recettes de cuisines !



Rester En Contact

Inscrivez-vous afin de vous envoyer nos recettes directement sur votre email

Email

ENVOYER

Verrines tiramisu aux fraises bien frais



Ingredients

- 200 gr fraises
- boudoirs
- 25 ml de sirop de fraise (ou grenadine)
- 10 cl d'eau
- 250 gr de mascarpone
- 2 œufs
- 50 gr de sucre

Pour le faire :



Step 1

Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Ajouter le mascarpone.



Step 2

Battre les blancs en neige bien ferme. Incorporer délicatement les blancs à l'aide d'une maryse à la préparation précédente.



Step 3

Couper les fraises en 4. Tremper les boudoirs coupés en deux dans le sirop dilué au fur et à mesure du montage.



Step 4

A l'aide d'une poche à douille (vous pouvez aussi utiliser une cuillère), mettre de la crème au fond du verre.



Step 5

Déposer du biscuit imbibé par dessus et recouvrir de crème. Recouvrir avec des fraises coupées, puis de la crème. Re-déposer du biscuit imbibé par dessus. Recouvrir de crème.



Step 6

Difficulté : facile

Temps : **30minutes**

Info nutrition

Pour 245 Grammes

Calories	165 Kcal
Lipides	36 g
Glucides	30 g
Protéines	8 g

Partager la recette

Instagram

Facebook

Twitter

YouTube

Pinterest

Email

— Sauvegarder la recette

[Cliquez ici](#)

📌 note



Enfin, décorer le dessus avec des fraises. Recouvrir le verre de film alimentaire et mettre au frais pour 4 heures minimum.



Step 7

Retirer le film alimentaire et c'est prêt !



Hyati

Verrines tiramisu aux fraises bien frais

Verrine à la fraise et spéculos " recette facile "



Copier le li...





Brioche chinois

juin 22, 2020



Roulés de saumon au chèvre et asperges

juin 21, 2020



Tarte au citron meringuée facile

juin 17, 2020



LIENS RAPIDES

- [Home](#)
- [Hyati](#)
- [Nos recettes](#)
- [Actualités](#)
- [Santé](#)
- [Beauté et fitness](#)
- [Mentions légales](#)

VOUS AVEZ DES QUESTIONS?

- [Chéraga,Alger](#)
- contact@hyati-dz.com

HORAIRES D'OUVERTURES

Dim au Jeudi : 8:00 - 17:00

