

MES RECETTES SUCRÉES



Tiramisu

aux fruits rouges



4
portions



10min



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée HP HC Fraise
- ✓ 100 g de fraises
- ✓ 100 g de framboises
- ✓ 100 g de mascarpone
- ✓ 50 g de sucre en poudre
- ✓ 2 œufs (100 g)
- ✓ 12 biscuits à la cuillère (96 g)

- ✓ Gardez quelques fruits pour le décor des verrines et mixez le reste.
- ✓ Battez les blancs d'œufs en neige.
- ✓ Mélangez ensemble le sucre, les jaunes d'œufs, le mascarpone, la bouteille Delical Boisson Lactée HP HC Fraise.
- ✓ Incorporez délicatement les blancs d'œufs en neige.

360 kcal
20,0 g Protéines
/ Pour 200 ml

Pour le dressage, dans 4 verrines :

- ✓ Déposez au fond les biscuits, et recouvrez-les avec la purée de fruits et la préparation au mascarpone.
- ✓ Terminez par un décor avec les fruits frais.



L' Astuce Gourmande

Imbibez les biscuits avec un soupçon de kirch pour un dessert plus corsé.