

# Tiramisu au fromage blanc et aux fraises



Pour 6 personnes

## *Sirop de fraises*

- 75 g de sucre
- 75 g de fraises
- 150 g d'eau

## *Mousse au fromage blanc*

- 3 oeufs
- 70 g de sucre
- 350 g de fromage blanc

## Montage

- Des biscuits à la cuillère
- Une barquette de fraises

---

Commencez par faire le sirop qui servira à imbiber les biscuits. Mettez le sucre, l'eau et les fraises coupées en quatre dans une casserole et portez à ébullition. Laissez bouillir 2 ou 3 minutes et sortez du feu. Laissez tiédir le sirop, mixez-le et gardez-le à température ambiante.



Faites ensuite la mousse au fromage blanc. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et deviennent mousseux. Ajoutez ensuite le fromage blanc et mélangez bien. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au fromage blanc.



*Vous pouvez monter vos tiramisu dans des verrines individuelles ou dans un plat unique. Pour cette recette j'ai utilisé des verres, c'est une bonne taille pour un dessert individuel.*

*Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans le sirop, il faut qu'ils soient imbibés mais pas trop, sinon il seront trop mous et vous ne pourrez pas monter vos tiramisus. Placez des biscuits imbibés au fond de chaque verre. Puis coupez les fraises en deux sur la hauteur et collez-les sur la paroi des verres. Mettez une cuillère à soupe de mousse au fromage blanc et ajoutez des fraises coupées en petits cubes. Recouvrez enfin de mousse au fromage blanc jusqu'en haut du verre.*

*Placez vos tiramisus au moins 4 heures au réfrigérateur avant de servir.*

*Bon appétit !!*

*Vanille  
et  
Chocolats*

*<http://vanilleetchocolats.com/>*