

Tiramisu glacé aux fraises

🕒 30 min + 5 h au congélateur

Pour un moule à cake d'env. 30 cm, légèrement huilé, tapissé de film alimentaire

400 g de fraises 3 dl de crème entière	Mixer les fraises, fouetter la crème en chantilly.
300 g de chocolat blanc (Toblerone) 2 c. s. de crème entière	Hacher grossièrement le chocolat, mettre avec la crème dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser.
3 jaunes d'œufs frais 3 c. s. de sucre	Travailler dans un bol les jaunes d'œufs et le sucre avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le chocolat.
3 blancs d'œufs frais 1 pincée de sel 9 biscuits à la cuiller	Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Incorporer délicatement la neige avec la chantilly à la masse au chocolat, en verser la moitié dans le moule préparé. Incorporer la purée de fraises au reste de la masse, répartir dessus, marbrer avec une fourchette. Disposer sur la masse les biscuits à la cuiller, côté saupoudré de sucre vers le bas. Mettre le tiramisù env. 5 h au congélateur.
100 g de chocolat blanc (Toblerone)	Prélever des copeaux avec un grand couteau. Mettre le tiramisù au réfrigérateur env. 20 min avant de servir, démouler en retournant sur un plat, ôter le film alimentaire, parsemer de copeaux de chocolat.

Portion (%): 523 kcal, lip 35 g, glu 43 g, pro 8 g

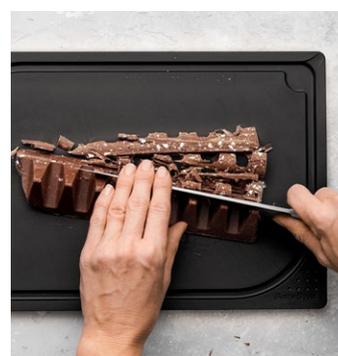
IDÉE+

Préparation à l'avance

Tiramisu env. 1 semaine avant, congeler à couvert.

Remarque

Ne pas conserver les restes de tiramisù à base d'œufs crus.



Décor de copeaux de chocolat

Poser le chocolat (p. ex. Toblerone, Crémant) sur le plan de travail. À l'aide d'un grand couteau, racler la surface pour obtenir des copeaux, en décorer le tiramisù.



Jolies bouclettes en chocolat

Pour les réussir, il faut un chocolat assez mou (p. ex. branche Torino fourrée au praliné, chocolat Kinder). Mettre le chocolat au moins 30 min au frais, cela permet ensuite de prélever facilement de jolies bouclettes avec l'économe.

Recette Betty Bossi

Tiramisù aux fruits / 2019
© Betty Bossi SA
www.bettybossi.ch