Minitiramisu aux fraises

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 œufs
75 grammes de sucre
500 grammes de mascarpone
1 décilitre de café noir (refroidi)
2 cuillères à soupe de marsala (ou d’amaretto)
2 cuillères à soupe de rhum brun
24 boudoirs
250 grammes de fraises (en lamelles)

Méthode de préparation

1. **Séparez les blancs d’œufs des jaunes. Montez trois des quatre blancs en neige ferme et réservez-les (le dernier blanc ne sera pas utilisé dans cette recette). Battez les jaunes d’œufs avec le sucre jusqu’à obtenir une crème claire et aérienne. Ajoutez le mascarpone peu à peu. Incorporez délicatement les blancs en neige à la spatule.**
2. **Préparez 6 verres à vin.**
3. **Mélangez le café, le marsala et le rhum. Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans ce mélange. Placez 2 biscuits à la cuillère dans chaque verre. Répartissez dessus la moitié du mélange au mascarpone et quelques lamelles de fraises. Ajoutez 2 biscuits à la cuillère et nappez-les du reste du mascarpone et des fraises.**
4. **Gardez les verres au réfrigérateur pendant au moins six heures.**