

# Tiramisu aux fraises ou fruits rouges

## Ingrédients

- 4 oeufs
- 160 g de sucre en poudre (je n'en mets que 80g !)
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 250 g de mascarpone
- 600 g de fraises (ou fruits rouges surgelés)
- 1 cuillère à soupe de rhum blanc
- 300 g (voir plus !) de biscuits cuiller ou biscuits roses Fossier

## Préparation

Battre les jaunes d'oeufs, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le rhum et le mascarpone : mélanger au fouet à petite vitesse.

Incorporer à la crème, les oeufs en neige.

Mixer les fruits jusqu'à obtenir un jus épais. Garder quelques fruits entiers pour mettre entre les couches et pour la décoration.

Tremper le fond des biscuits dedans. Quand ils sont bien imbibés, disposer une couche au fond du plat.

Ajouter une couche de crème.

Parsemer de fruits rouges.

Puis une couche de biscuits imbibés.

Couche de crème.

Parsemer de fruits rouges.

Dernière couche de biscuits imbibés en les enfonçant dans la crème.

Décorer de fruits rouges.

Mettre au frais 4 heures au minimum.