

Verrines façon Charlotte aux Fraises
Pour 32 portions



- 1 sachet(s) de 245 g de préparation Tiramisu alsa Professionnel
1 litre(s) de crème liquide
60 biscuits à la cuillère
2 kg de fraises
Le jus d'1 citron jaune

Laver les fraises et tailler en petits dés réguliers. Ajouter le jus de citron, mélanger et laisser reposer.

Verser la crème dans la cuve du batteur, incorporer la préparation pour Tiramisu alsa Professionnel.

Monter au batteur à vitesse moyenne pendant 2 à 3 min. Mettre en poche à douille.

Déposer dans chaque verrine 2 belles cuillerées de fraises, ajouter de la crème Tiramisu.

Ajouter 2 biscuits à la cuillère émiettés, un peu de jus de fraises, puis à nouveau de la crème Tiramisu.

Terminer en déposant une fraise sur le dessus, mettre au frais au moins 2h.

2. ASTUCE

Les biscuits à la cuillère peuvent être remplacés par des biscuits roses.