

## CORBEILLE DE MASCARPONE AUX FRAISES



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Pour 10 personnes

À l'aide d'un fouet, mélanger à la main la préparation en poudre pour Tiramisù avec le lait et la crème fraîche, puis transférer la crème obtenue au réfrigérateur et la laisser reposer pendant trente minutes. Pendant ce temps, en suivant les instructions figurant sur l'emballage, préparer les tuiles de croquant en disposant le produit Menù sur une plaque revêtue de papier sulfurisé, de façon à obtenir des disques bien espacés les uns des autres. Faire cuire les tuiles au four préchauffé à 180° pendant environ huit minutes. Après quoi, les sortir du four, les laisser reposer quelques secondes puis les faire adhérer à la surface d'une coupelle pour leur donner la forme d'une petite corbeille. Entre-temps, couper les fraises en morceaux et les mettre dans une jatte avec un peu de sucre. Disposer ensuite au centre de chaque assiette une corbeille de croquant et la remplir de crème Tiramisù. Compléter avec les fraises en morceaux et un peu de biscuits amaretti émiettés.

### Ingrédients Menù

200 g Tiramisù - DP1

400 g Preparato per Croccante (Préparation pour Croquant) - P50

### Ingrédients

500 g Crème fraîche

500 g Lait

300 g Fraises

60 g Amaretti

Q.S. Sucre