

Tiramisu aux fraises

⌚ 40 minutes 👤 4 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01 | Préparez les doubles espresso et laissez-les refroidir.
- 02 | Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis ajoutez le Fresubin 2 KCAL Drink Fraise.
- 03 | Laissez refroidir ce mélange au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- 04 | Mélangez la crème avec le sucre vanillé et fouettez-la jusqu'à obtenir une chantilly ferme.
- 05 | Incorporez délicatement le mélange chocolat-Fresubin à la crème fouettée pour obtenir une mousse légère.
- 06 | Cassez 4 biscuits à la cuillère en deux, trempez les morceaux dans l'expresso et disposez-les dans 4 verrines.
- 07 | Ajoutez une cuillère de mousse dans chaque verrine et répétez les couches.
- 08 | Laissez refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Ingrédients

Fresubin 2 KCAL Drink Fraise	200 ml
Crème entière (au moins 30 % de matière grasse)	
Sucre vanillé	1 sachet
Boudoirs	12
Doubles espresso	2
Fraises fraîches (coupées en quartiers)	

Produits utilisés



Fresubin 2 KCAL Drink - 200 ml (fraise)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquette du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. A utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.

0
9

Décorez avec des quartiers de fraises fraîches et poudre de cacao.

10

Astuce: Émiettez quelques morceaux de meringue sur le tiramisu pour un effet croustillant supplémentaire !