

# Crème de tiramisu comme un vacherin, fruits et coulis rouge-rouge

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Présenté comme une confiture dans son pot de verre. Le fond est garni de la crème de tiramisu, recouverte d'un joli coulis de fruits rouges. Le tout recouvert de brisures de meringue et de fruits rouges et une petite boule de glace.

## Ingrédients

### Crème de tiramisu

- 330 Ml Crème 35% à fouetter
- 160 Gr Fromage mascarpone
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 60 Gr Sucre

### Meringue française

- 50 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 35 Gr Sucre
- 40 Gr Sucre glacé

### Coulis et fruits rouges

- 125 Ml Fraises en purée
- 225 Ml Purée de framboises
- 1 Casseau(x) Fraise(s)
- 1 Casseau(x) Framboises
- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

## Préparation

Temps de préparation **60 mins**

### Crème de tiramisu

Dans un cul de poule, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone puis la crème et fouettez le mélange jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme. Transférez la crème au mascarpone dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie. Remplissez d'1/3 votre pot en verre.

## Meringue française

Montez les blancs en neige, serrez-les avec le sucre, à la main incorporer le sucre glace (tamisé). Avec une poche à pâtisserie et une douille unie, formez de petites boules de meringue sur une plaque de cuisson recouverte de papier. Enfourez votre plaque à 90°C (194°F) pendant environ 1h30. Une fois cuitent, laissez refroidir vos meringues, vous pouvez les concasser légèrement ou les laisser de même si vos boules ne sont pas trop grosses.

## Coulis de fruits rouges et fruits frais

Mélangez vos purées de fruits, lavez et coupez les fruits frais. Il ne vous reste plus qu'à garnir vos pots de tiramisu.

## Montage

Dans un pot de verre, déposez la crème de tiramisu au fond une petite boule de glace vanille. Versez dessus le coulis de fruits rouge et les petites meringue

**Bon appétit!**