

gâteauvalentine



Ingrédients:

- 1 kg de petites fraises
- 340g de mascarpone
- 130g de beurre
- 55g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70g de sucre glace
- 200g de biscuits secs (type LU)

1. Faites fondre le beurre dans une casserole
2. Passez les biscuits 30 secondes à 1 minute dans un robot ou écrasez-les grâce à une fourchette
3. Dans un récipient, mélangez les miettes et le sucre en poudre
4. Versez le beurre fondu sur les miettes sucrées
5. Remuer le tout avec une fourchette pour obtenir la texture du "sable mouillé"
6. Répartir "ce sable" dans le moule puis égalisez la surface avec le dos d'une cuillère
7. Réservez au réfrigérateur
8. Rincer les fraises et es équeuter avec un couteau
9. Réservez les sur un papier absorbant
10. Mélangez à la fourchette la mascarpone, le sucre glace et le sucre vanillé
11. Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et étalez dessus cette crème au mascarpone
12. Répartir ensuite les fraises en les plaçant sur leur base et en les serrant les unes contre les autres
13. Réservez au frais avant de servir

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr