



Fraisier tupp (avec ma génoise)

Ingrédients

pour le biscuit

120 gr de farine

2 cc de levure

100 gr de sucre

2 cs de lait

garniture

200 gr de mascarpone **j'ai mis 250 gr**

2 oeufs

40 gr de sucre

1 sachet de fixe chantilly

5 ml de vanille en poudre **je n'ai pas mesuré**

300 gr de fraises **je pense que j'ai utilisé à peine un peu plus**

Préparation du biscuit

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le lait

Verser la pâte dans le flexipat ou plaque de pâtisserie

Cuire four chaud 180° entre 10 et 15 mn

Laisser refroidir et démouler

A l'aide du cadre découper le biscuit afin d'en obtenir deux

Préparation de la garniture

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige ferme et réserver

Fouetter le mascarpone avec les jaunes, le sucre, la vanille et le fixe chantilly

Incorporer délicatement les blancs

Montage

Mettre la cadre sur le plat de service et le garnir tout autour de rhodoïd

Déposer un biscuit au fond

Mettre tout autour du cadre contre le rhodoïd des fraises coupées en deux

Verser la préparation à base de mascarpone

Enfoncer par-ci par-là des morceaux de fraises

Recouvrir avec l'autre biscuit

Mettre au frais pour 6 heures

On peut faire une déco ou tout simplement saupoudrer de sucre glace au moment de servir