

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette express perso

Mini-tiramisu aux biscuits roses de Reims et aux fraises

J'ai déjà vu quelques recettes du même genre sur différents blogs, j'ai trouvé ça rigolo. Je vous donne ma version archi-simple...Les enfants vont adorer avoir ce mini-tiramisu dans leurs assiettes, pour leur dessert ou le goûter > Bonne idée pour qu'ils mangent des fruits ! Yes !. S'ils n'aiment pas l'Amaretto (qui est alcoolisé), le faire nature ou mettre une goutte d'extrait d'amande pour remplacer...



Par personne

2 biscuits roses de Reims

1 CS de [crème café](#)

Un peu de mascarpone (facultatif)

Quelques gouttes d'Amaretto (liqueur d'amande)

1 fraise

Mélanger la crème et le mascarpone (si vous en mettez) puis la parfumer avec un chouya d'amaretto.
Couper la fraise en rondelles.

Pour la suite, il suffit de regarder la photo et de faire de même.

Ajouter quelques fraises dans l'assiette pour les gourmands...

Fastoche, n'est-ce pas ??? et si vous n'avez pas de biscuits roses de Reims, vous pouvez les remplacer par des biscuits à la cuillère...mais bien sûr, le goût sera différent.