



## Tiramisu Aux Fraises

Çilekli Tiramisu



1 gâteau au chocolat prêt  
Pour la crème :  
2 tasses de lait  
1,5 tasse de sucre  
1 tasse de farine  
6 fraises  
1 paquet de fromage crème légère  
1 œuf  
1 paquet de vanille  
Pour mouiller :  
1 tasse d'eau chaude  
1 cuillère à soupe de café granulé  
1 cuillère à soupe de sucre  
Pour la surface :  
1 cuillère à soupe de cacao  
4 fraises

- # Préparez la crème en premier ; Mettez dans une casserole, du lait froid, de la farine, un œuf et du sucre puis mélangez.
- # Placez au feu à haute température puis faite cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez du fromage crème et de la vanille dès que vous avez retiré du feu. Mélangez puis laissez refroidir.
- # Préparez le sirop de mouillage pendant ce temps ; Mettez dans l'eau chaude, du café granulé et du sucre puis mélangez.
- # Mouillez le premier étage du gâteau avec la moitié du sirop. Laissez la moitié de la crème au milieu puis étalez. Saupoudrez des fraises coupées en petit morceaux.
- # Placez le deuxième étage de gâteau puis mouillez avec le sirop qui reste. Mettez la crème qui reste puis étalez au dessus et sur les côtés.
- # Rajoutez enfin du cacao et placez des morceaux de demi fraise.
- # Laissez attendre au réfrigérateur pendant 2 heures puis servez.

N-B; Vous pouvez utiliser dans la préparation, du fromage crème simple ou du fromage blanc.