

# Mascarpone – fraise en biscuits



Catégorie

Dessert



Personnes

16 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



## Ingrédients

*pour cette recette au Mascarpone :*

2 tasses (500 ml ) de biscuits au gingembre émiettés

1/2 tasse (120 g) de beurre fondu

1 tasse (250 ml ) de **Mascarpone**

1/4 tasse (60 ml ) de yaourt nature

1/4 tasse (50 g) de sucre

1 cuillère à thé de vanille

Garniture :

1 grand casseau (1 lb) de fraises équeutées et coupées en 2 ou 4 selon la grosseur

1/2 tasse (125 ml) de gelée de groseilles

1 cuillère à table de liqueur de d'orange

## Préparation

1 Ecraser les biscuits au gingembre avec le beurre fondu remuer jusqu'à homogénéité. Tapisser un moule carré de 20 cm de papier sulfurisé, ce qui facilitera le démoulage, et tasser le mélange de biscuits. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange prenne.

2 Fouetter le mascarpone, le yaourt, le sucre et la vanille.  
Étaler le mélange sur la fond de biscuits au gingembre.

3 Coucher les fraises en rangées serrées sur le mascarpone, de manière à ce que celui-ci ne soit plus visible.

4 Faire fondre la gelée de groseilles avec la liqueur d'orange. Laisser tiédir et badigeonner de ce mélange les fraises, en prenant soin de remplir les fissures. Réfrigérer jusqu'à ce que le glaçage soit bien pris.

5 Tirer sur le papier sulfurisé pour sortir le carré du moule et utiliser un couteau bien tranchant pour découper en carrés de 5 cm. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Pour finir... Utilisez des biscuits au gingembre pour la croûte, car ils donnent une toute autre dimension au niveau du goût de ces carrés très simples.