

Nom de la boutique

# RECETTE KETO : STRAWBERRY TYRANNISU !



# Strawberry tyrannisu !

## Ingédients :

*Pour 1 personne*

- 1 gros œuf
- 15 g de **Sukrin Gold\***
- 50 g de fraises fraiches
- 60 g de mascarpone
- 25 g de biscuit croustillant

### Pour le biscuit :

- 25g de **poudre d'amande\***
- 18 g de beurre fondu
- 1 càc d'**Erythritol\***
- Extrait de vanille
- Une pincée de sel

\*Les produits en gras sont disponibles sur [www.deliceslowcarb.com](http://www.deliceslowcarb.com)



Pour 1 portion:



## Étapes :

# Strawberry Tyrannisu

1. Préchauffez le four à 180°C
  2. Mélangez la poudre d'amande, l'érythritol et le sel dans un bol.
  3. Ajoutez le beurre fondu et l'extrait de vanille, mélangez jusqu'à ce que tout soit homogène
  4. Étalez le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aidez vous du dos d'une cuillère pour aplatir le mélange jusqu'à obtention d'un biscuit plat et homogène
  5. Placez au four pendant 8 à 10 min jusqu'à obtention d'un biscuit doré et croustillant. Attention, bien surveiller la cuisson pour ne pas le laisser brûler !
  6. Laissez refroidir directement sur la plaque de cuisson jusqu'à ce que le biscuit durcisse, puis émiettez le dans le fond de la verrine, ou bien donnez une forme spécifique grâce à un emporte pièce
  7. Mixez les fraises
  8. Séparez le blanc du jaune de l'œuf
  9. Au batteur impérativement, mélangez le jaune avec le mascarpone et la Sukrin gold. Réservez
  10. Montez les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel puis incorporez le délicatement au mélange précédent.
  11. Dans le fond de la verrine, au dessus du biscuit, disposez la mousse obtenue puis les fraises avant de finir par une nouvelle couche de mousse
  12. Décorez avec de la noix de coco râpée ou des amandes effilées si vous le souhaitez
  13. Placez les verrines au frigo pendant 3h minimum
- Régalez-vous bien !