



Gâteau à la crème et aux fraises



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour 1 tarte

1 pâte sablée (déjà cuite (voir recette de base))
125 ml de crème entière (au moins 35 % de matière grasse)
125 grammes de mascarpone
75 grammes sucre impalpable
1 gousse de vanille (grattée)
500 grammes de fraises (coupées en deux)

Méthode de préparation

- 1.** Fouettez la crème fraîche.
- 2.** Mélangez le mascarpone avec le sucre glace et la pulpe de vanille. Incorporez la crème dans le mascarpone.
- 3.** Remplissez le moule avec ce mélange.
- 4.** Répartissez les fraises par-dessus.