



Le Peppamis

de Chefclub

► KIDS



Il te faut :

Pour 6 personnes

- Une dizaine de fraises
- 75 cl de crème fleurette
- 250 g de mascarpone
- 115 g de sucre glace
- 150 g de coulis de fraises
- Des biscuits boudoirs
- 4 œufs en chocolat
- 2 guimauves
- 1 poignée de mini-guimauves
- 8 mini-meringues
- 2 carrés de chocolat noir
- 4 bonbons colorés
- Du colorant naturel rouge



1 Équeute et coupe les fraises en tranches. Avec une paille, fais deux trous au centre des tranches. Plaqué ces rondelles sur les rebords du plat.



2 Monte en chantilly la crème fleurette, le mascarpone, le sucre glace et une pointe de colorant rouge.

3 Étale une couche de chantilly au fond du plat. Dispose les rondelles de fraises puis des boudoirs roulés dans le coulis de fraises. Recouvre de chantilly. Recommence avec une couche de fraises puis de boudoirs et recouvre de chantilly jusqu'en haut du plat. Lisse-bien.



4 Dispose quatre œufs en chocolat sur le tiramisu et recouvre-les de chantilly.



5 Coupe les guimauves en deux pour faire les groins, dispose les mini-guimauves pour les oreilles et les mini-meringues pour les yeux.



6 Fais fondre le chocolat, verse-le dans du papier cuisson roulé en cornet pour former une poche à douille. Dessine les pupilles, les narines, les cils et les bouches de la famille Pig. Ajoute des bonbons colorés sur les joues, les mini-guimauves tout autour du plat et des fraises pour décorer.

