

Tiramisu à la Framboise



Kilomètre-0

Préparation : 25 min

Pas de cuisson à faire la veille

Ingrédients :

3 gros œufs (4 si petits)

100g + 30g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

250g de mascarpone

24 biscuits à la cuillère

500g de framboises (fraîches ou surgelées)

Préparation :

1-Dans le fond d'un plat disposer des biscuits cuillère trempés dans du lait (cette étape n'est pas obligatoire car ils absorberont le jus des framboises)

2-Dans un saladier écraser les framboises avec 30g de sucre à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée. Les répartir sur le fond de biscuits et mettre au réfrigérateur. En garder quelques-unes entières pour la décoration.

3-Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs.

4-Battre les jaunes avec les sucre et le sucre vanillé jusqu'à blanchissement du mélange. Rajouter le mascarpone au fouet.

5-Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement au mélange précédent avec une cuillère en bois ou une Maryse.

6-Verser la préparation sur les framboises

7- Mettre au réfrigérateur 24 heures avant de servir voire 48h.