



Mon tiramisu aux framboises

Recette pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Pas de cuisson. Frais : 2h.

Ingrédients

Œufs : 3
Sucre en poudre : 75 g
Mascarpone : 250 g
Citron bio : 1
Biscuits à la cuillère : 6 ou 12
Framboises fraîches : 250 g

Sucre glace pour le décor

Matériel

des verrines
deux jattes
un fouet / un batteur sur socle
une balance ménagère



Réalisation

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Dans une jatte, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le mascarpone et bien lisser.
3. Dans l'autre jatte ou au robot pâtissier, fouetter les blancs en neige ferme.
4. Râper le zeste du citron et l'incorporer à la crème.
5. Couper chaque biscuit à la cuillère pour l'adapter au fond de sa verrine.
- ou bien le double si vous prévoyez 2 étages de biscuit pour chaque verrine ou votre plat -
6. Déposer sur le fond de biscuit une grosse cuillère de framboises fraîches.
- les framboises surgelées ne sont pas idéales pour cette recette : elles rejettent de l'eau colorée, ce qui desservirait votre présentation -
7. Verser de la crème au mascarpone dans chaque verrine, et araser.
8. Placer au frais pour au moins 2 heures avant de déguster avec un nuage de sucre glace à sa surface.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com