



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tiramisu aux framboises .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 flacon de coulis de framboise
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 biscuits roses de Reims
- 2 gros œufs
- 225 g de framboises
- 250 g de mascarpone
- 70 g de sucre roux
- Amandes effilées

- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes, le sucre et le sucre vanillé
- Ajouter le mascarpone au fouet. Monter les blancs en neige avec une pincée de sucre
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la spatule au mélange précédent
- Tapisser les verrines de biscuits. Recouvrir de coulis et de quelques framboises
- Étaler par dessus une couche de crème au mascarpone. Alternier les couches et terminer par la crème
- Saupoudrer d'amandes effilées et d'une framboise. Laisse prendre 4 heures au réfrigérateur

Astuce : Remplacer le sucre roux par de la vergeoise brune, pour une touche caramel

