

Tiramisu aux framboises (sans jaune d'œuf)

Côté marché :

200 g de framboises

4 cs de sucre glace

2 blancs d'oeufs

250 g de mascarpone

2 grosses cuillères à soupe de fromage blanc

2 cs de gelée de rose ou

2 cs d'eau de rose et 2 cs de confiture de fruits rouges

30 cl de champagne rosé

2 cs de gelée de rose

8 biscuits roses de Reims



Saupoudrez les framboises de la moitié du sucre glace, remuez et laissez-les rendre un peu de jus.

Fouettez les blancs d'oeufs en ajoutant le reste de sucre quand ils sont déjà bien montés. Fouettez ensuite le mascarpone avec le fromage blanc et 2 cs de gelée de rose ou celle de votre choix. Mélangez aux blancs d'oeufs. Dans le fond de 6 verres évasés, répartissez les framboises

Mélangez le champagne et 2 cs de gelée de rose. Fouettez bien et trempez 6 biscuits rapidement. Placez-les à la verticale dans les verres en les enfonçant dans les framboises. Répartissez la crème. Laissez reposer au frais 1 heure au moins (pas plus de cinq heures).

Juste avant de servir, saupoudrez des 2 biscuits de Reims restants finement concassés et d'un voile de sucre glace.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

