



TIRAMISU AUX FRAMBOISES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: sans

Repos au froid: minimum 3 heures

Pour 4 jolies verrines ou 6 plus petites:

200 g de framboises

3 œufs

80 g de sucre

250 g de mascarpone

1 dizaine de biscuits roses de Reims ou de boudoirs

2 càs de sirop de framboises ou de rose mélangées à 15 cl d'eau

Au robot ou à la main, fouetter les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter le mascarpone et bien mélanger.

Monter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement au 1er appareil.

Émietter assez finement les biscuits.

Chauffer le liquide au micro-ondes.

Dans le fond des verres, parsemer les miettes de biscuits et les arroser un peu avec le sirop. Poser quelques framboises, puis une couche au mascarpone.

Remettre une couche de miettes punchées au sirop, puis des framboises et terminer par une couche crémeuse.

Réserver au réfrigérateur trois heures minimum et servir bien frais.

Comme je vous l'ai déjà dit pour le tiramisu, n'oubliez pas de le manger les 24 heures car il contient des œufs crus.