

Tiramisu framboise-grenade-hibiscus en verrines



Pour 2/3 verrines:

framboises

1 pot de mascarpone (petit modèle s'il y a le choix des tailles?)

2 oeufs

du sucre (j'ai choisi le dark brown sugar américain, un "genre de" cassonade)

quelques boudoirs (6 ou plus)

liqueur de grenade

2 grosses cuillérées de fleur d'hibiscus infusées dans un bol d'eau pendant plusieurs heures

sucres semoule

amandes effilées

Réalisez le sirop de fleurs d'hibiscus en dissolvant sur feu moyen de sucre semoule dans l'eau infuse et en faisant épaissir. Ajoutez un peu de liqueur de grenade. Réservez.

Mélangez le mascarpone et le dark brown sugar (j'en ai mis très peu, à mon goût). Séparez les blancs des jaunes d'oeufs et mélangez les jaunes au mascarpone. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange de mascarpone. Ajoutez un peu de liqueur de grenade.

Au fond des verrines, déposez des framboises, puis une couche de crème et une couche de boudoirs trempés dans le sirop de fleurs d'hibiscus. Renouvelez l'opération, en finissant par les framboises et des amandes effilées pour la décoration.

Le Blog-notes de Lolotte

<http://blogalolotte.canalblog.com>