

La Cuisine d'Ann'so

<http://cuisinedannso.canalblog.com>

Tiramisu à la framboise



Ingrédients (pour 4/6 personnes) :

3 gros oeufs
100 g + 30 g de sucre roux (à doser en fonction du sucre des framboises)
1 sachet de sucre vanillé
250 g de mascarpone
1 paquet de speculoos
500g de framboises (fraîches ou surgelées, 500g pour de petites verrines, ici j'ai utilisé 1kg de framboise congelées)

Préparation :

Dans le fond de vos verrines, disposez des speculoos réduits en miettes grossièrement.

Mettez quelques framboises et speculoos de côté pour le décor.

Dans un saladier, écrasez les framboises avec 30g de sucre (dans mon cas 60g vu que 1kg de framboise) avec une fourchette ou un presse-purée.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Battez les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Rajoutez le mascarpone et fouettez.

Montez les blancs en neige bien ferme et les incorporez délicatement à la préparation précédente.

Dans vos verrines, versez une peu de framboises, puis de mousse à la mascarpone, puis de nouveau des framboises...

Émiettez les speculoos gardés de côté et mettez les framboises en décoration.

Mettez au frais au moins 2h pour que le tiramisu tienne bien.

Sur la photo il y a un tiramisu au nutella dont vous trouverez la recette sur <http://cuisinedannso.canalblog.com> et un tiramisu à la framboise. Je l'ai aussi testé aux groseilles, un conseil passez les groseilles au tamis avant pour ne pas avoir tous les grains qui sont gênants en bouche.

<http://cuisinedannso.canalblog.com>