

Tiramisus aux framboises et à l'eau de rose



Ingrédients pour 8 verres:

- 16 biscuits "Cuillère"
- 1 coulis de framboises
- 250 g de mascarpone (fromage blanc italien enrichi en crème)
- 3 jaunes + 3 blancs
- 40 g de sucre glace
- 1 à 2 cuillères à soupe d' eau de rose selon le goût
- framboises congelées
- feuilles de menthe pour la déco

Vider le coulis de framboises dans une assiette pour tremper les biscuits Cuillère. Placer les coupés en 2 au fond des verres.

Battre le mascarpone au fouet avec le sucre glace et les jaunes d'oeuf. Incorporer l'eau de rose et mélanger. Battre les blancs en neige les mélanger délicatement à la mousse mascarpone.

Mettre dans la poche à douille et dresser sur les biscuits. Placer les framboises entières au bord des parois puis au centre.

Recommencer les couches: les biscuits trempés et la crème. Terminer par 3 framboises en déco (et feuilles de menthe) et le coulis restant.

Réserver au frais au moins 2 heures.



Autour de ma table

<http://cachou66.canalblog.com/>