

TIRAMISU AUX FRAMBOISES

Sonia MAYET le 09/10/24



INGRÉDIENTS POUR 16 PERSONNES (verrines de 15 cl) :

- 500 g de framboises
- 250 g de mascarpone
- 25 cl de crème entière épaisse
- 4 œufs
- 100 g de sucre glace
- 16 biscuits à la cuiller

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes.
2. Monter les blancs en neige.
3. Mélanger la mascarpone avec la crème et le sucre glace.
4. Rajouter les jaunes d'œufs.
5. Incorporer les blancs d'œufs à la préparation.
6. Couper les biscuits à la cuiller en 2.

Présentation :

1. Écraser les framboises.
2. Alternier 1 couche de framboises/biscuit à la cuiller/préparation puis recommencer une fois.