

TIRAMISU AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS

3 gros œufs
100g de sucre roux
1 sachet de sucre vanillé
250g de mascarpone
24 biscuits à la cuillère
Un peu de lait
500g de framboise

TEMPS DE PREPARATION:
25 MINUTES

TEMPS DE CUISSON:
SANS CUISSON
2h DE REPOS AU FRAIS,
idéalement 12h



PREPARATION DE LA RECETTE

Dans le fond d'un plat, disposer les biscuits trempés dans du lait très légèrement. Dans un saladier, écraser les framboises (en garder quelques unes pour la déco!) avec 30g de sucre et les répartir sur le fond de biscuits, placer le tout au réfrigérateur. Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Battre les jaunes avec le sucre restant et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment du mélange. Rajouter le mascarpone au fouet.

Puis monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement au mélange précédent avec une cuillère en bois.

Verser la préparation sur les framboises préalablement déposées au réfrigérateur.

LES PARTICIPANTS

Cécile

Jeff

Caroline

Majid

Danièle

LES INVITES:

Carine

Ghislaine

Manon