

Tiramisu aux framboises

Recette réalisée par les élèves en classe.

Ingrédients :

- 100 gr de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- spéculos (biscuits)
- 250 gr de Mascarpone
- 3 œufs
- 400 gr de framboises (surgelées)
- sel
- év. copeaux de chocolats



Préparation :

1. Émietter grossièrement les spéculos (biscuits) puis déposer-les au fond d'une verrine.
2. Dans un récipient, écraser à la fourchette les framboises surgelées avec un peu de sucre roux.
3. Verser cette purée de framboises, sur les spéculos (biscuits).
4. Réserver au réfrigérateur.
5. Dans un saladier, séparer délicatement les blancs d'œufs des jaunes.
6. Incorporer dans les jaunes d'œufs le sachet de sucre vanillé et le sucre, puis battre jusqu'à obtenir le blanchiment de votre préparation.
7. Ajouter le mascarpone et fouetter jusqu'à obtenir une crème légère et aérée.
8. Monter fermement les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer avec précaution, à l'aide d'une spatule souple, à la préparation des jaunes d'œufs.
9. Recouvrir de ce mélange la purée de framboises.
10. Décorer le dessus de votre tiramisu avec des copeaux de chocolat ou des spéculos (émiétés ou non).
11. Placer au réfrigérateur minimum 3h à 4h, étape importante avant d'être dégusté.

Bon appétit !