|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tiramisu à la framboise |  |

|  |
| --- |
|  |
| [Tiramisu à la framboise](http://ml.cuisine-news.fr/l2/6IjcJjsq732/2309125/971103930.html)  |
|  |
| **Difficulté : Facile** **Temps de préparation : 30 min** **Temps de cuisson : Sans cuisson**  |
|  |

 |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Ingrédients pour 4 personnes**  |  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |
| * 200 g de framboises
* 3 œufs
* 200 g de sucre en poudre
* 200 g de mascarpone• 6 sablés pur beurre (type Roudor)
 |
|  |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Etapes de préparation**  |

 |
|

|  |
| --- |
| 1. Emiettez grossièrement les sablés et répartissez-les dans 4 verrines.
2. Ecrasez les framboises (sauf quelques-unes pour la décoration). Mélangez-les avec 50 g de sucre et répartissez-les dans les verrines. Réservez au réfrigérateur.
3. Fouettez les jaunes d’œufs avec le reste de sucre jusqu’a ce que le mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone.
4. 4 Battez les blancs d’œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Répartissez la crème dans les verrines et réservez 3 h au frais. Servez décoré des framboises réservées.
 |

 |