|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| [Tiramisu à la framboise](http://ml.cuisine-news.fr/l2/6IjcJjsq731/2309125/971103930.html) |  | |  | | --- | |  | | [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. | | | |