

TIRAMISU AUX FRAMBOISES

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	2
- MASCARPONE	180g
- SUCRE SEMOULE	60g
- BISCUIT(S) BOUDOIR	6 à 8
- FRAMBOISES	150g
- AMARETTO	6 c à café



Recette:

- Ecrasez les framboises avec 30g de sucre.
- Dans le fond des verrines ou ramequins, concassez les boudoirs. Arrosez-les d'Amaretto.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Montez les blancs en neige très ferme.
- Dans un récipient, fouettez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le mascarpone au fouet puis délicatement les blancs en neige. Homogénéisez le mélange.
- Ajoutez une couche de framboises sur les biscuits puis nappez de crème au mascarpone.
- Décorez d'une framboise entière.

Remarque:

Vous pouvez également garnir le tiramisu avec des pistaches concassées et du sablé au chocolat concassé.