

Tartelettes roses aux framboises et à la crème de mascarpone



Pour 6 tartelettes:

- 100 g de biscuits roses de Reims
- 30 g de beurre fondu
- 125 g de mascarpone
- 25 g de sucre
- 1 oeuf
- une pointe de couteau de colorant lilas (de chez [Artgato](#)) (pour rester dans l'harmonie de couleur!)
- 1 cc d'eau de rose
- 125 g de framboises
- sucre glace

Préparer les fonds de tarte: réduire les biscuits roses en poudre dans le bol du robot puis y ajouter le beurre fondu en continuant de mixer.

Répartir cette préparation dans des moules à tartelettes en silicone. Tasser bien le fond de tarte avec le dos d'une cuillère ou le fond d'un petit verre de façon à faire une couche assez épaisse et bien compacte.

Placer au réfrigérateur 1h.

Fouetter le mascarpone avec le jaune d'oeuf et sucre. Ajouter l'eau de rose et le colorant puis le blanc d'oeuf monté en neige.

Napper les fonds de tarte de cette crème puis replacer au réfrigérateur quelques heures.

Au moment de servir surmonter les tartelettes de framboises et saupoudrer d'un voile de sucre glace.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>