

TIRAMISU AUX FRAMBOISES



Pour 6 personnes :

2 œufs
60g de sucre
250g de mascarpone
2 barquettes de framboises
6 madeleines longues
Jus de framboises
Sucre glace
Pistaches

Séparez les jaunes d'œufs des blancs.
Fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez le mascarpone et mélangez doucement.
Montez les blancs en neige bien ferme.
Incorporez-les délicatement à la préparation.

Rincez, égouttez et saupoudrez de sucre glace les framboises.
Coupez les madeleines en deux.

Procédez au montage :
Émiettez la moitié d'une madeleine dans le fond d'une verrine.
Versez dessus 2 petites cuillères à café de jus de framboises.
Déposez une cuillère à soupe de crème au mascarpone,
l'autre moitié de la madeleine émiettée,
les cuillerées de jus de framboises,
une cuillère de crème,
les framboises,
puis le reste de la crème.

Réservez au moins 4h au frais avant de déguster.

Pour la déco, vous pouvez déposer des framboises avant de placer les verrines au frais.
Au moment de servir, parsemez quelques éclats de pistaches.