

Tiramisu aux framboises



Ingrédients nécessaires

speculoos : 9
framboise : 150g
mascarpone : 250g
œuf : 3
sucre blanc : 100g

Préambule

Le tiramisu aux framboises est un délicieux dessert de saison comme hors-saison, le tout étant de réussir à trouver des framboises. Cependant, à défaut d'utiliser des framboises fraîches, il est possible de les remplacer par des surgelées. A noter également que ce dessert doit reposer minimum 3 heures au frigo, il faut donc le faire à l'avance.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Demande à un adulte de t'aider à séparer les blancs des jaunes d'œufs. Il faut mettre les blancs dans un grand saladier, et les jaunes avec le sucre.



Etape 2

Ensuite, bats les blancs en neige avec l'aide d'une grande personne. L'astuce, pour qu'ils montent mieux, est d'ajouter une pincée de sel dedans avant de les battre, mais ce n'est pas obligatoire.



Etape 3

Mélange le sucre, les jaunes d'œufs et le mascarpone jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.



Etape 4

Puis, ajoute petit à petit les blancs en neige à l'aide d'une spatule. Il faut remuer délicatement pour ne pas écraser les blancs.



Etape 5

Casse un speculoos dans le fond de chaque ramequin.



Etape 6

Ensuite, verse une couche de tiramisu, puis ajoute quelques framboises. Garde une framboise par ramequin pour la décoration de ton dessert au moment de le servir. Recouvre ensuite de tiramisu jusqu'en haut du ramequin. Mets tes tiramisu au frigo pendant au moins 3 heures.



Etape 7

Au moment de servir, ajoute une framboise sur le dessus et une moitié de speculoos. Bonne dégustation !

