

## Recette tiramisu aux framboises

### Ingrédients

*Pour la préparation*

3 oeufs



100 g de sucre roux



1 sachet de sucre vanillé



250 g de mascarpone



24 biscuits à la cuillère



Lait



500 g de framboise  
(fraîches ou surgelées)



**Préparation : 25 min**  
**6 personnes**

- 1** - Dans le fond d'un plat, disposer des biscuits cuillère trempés dans du lait (cette étape n'est pas obligatoire car ils absorberont le jus des framboises).
- 2** - Dans un saladier, écraser les framboises avec 30 g de sucre avec une fourchette ou presse-purée. Les répartir sur le fond de biscuits et mettre au réfrigérateur. En garder quelques-unes entières pour la décoration.
- 3** - Pendant ce temps, Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 4** - Battre les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment du mélange. Rajouter le mascarpone au fouet.
- 5** - Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement au mélange précédent avec une cuillère en bois.
- 6** - Verser la préparation sur les framboises.
- 7** - Mettre au réfrigérateur 24 heures avant de servir, voire 48h.