


Tiramisu rose aux framboises

La version fruitée du traditionnel dessert italien est en passe de devenir elle aussi un grand classique !

environ 12 parts

 Débutant

 up to 20 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plat rectangulaire (env. 30 x 20cm)

1 petite poche à douille

1 douille lisse fine (ou un petit sachet congélation)

Ingrédients:

300 gr. de framboises fraîches

100 ml de jus de citron (2 citrons)

150 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

250 gr. de fromage frais (type faisselle)

500 gr. de mascarpone

100 ml de liqueur de framboises

300 gr. de biscuits cuillère

- 1 La veille, égouttez la faisselle.
- 2 Triez les framboises. Ajoutez le jus de citron, le sucre et le sucre vanillé aux framboises, réduisez le tout en purée puis filtrez au chinois. Réservez 3 c. à soupe.
- 3 Dans un récipient, mélangez la faisselle, le mascarpone, la purée de framboises et 2 c. à soupe de liqueur de framboises.
- 4 Placez un tiers des biscuits dans un plat rectangulaire (30 x 20 cm) et arrosez-les avec 2 c. à soupe de liqueur.
- 5 Versez env. 1/3 de la crème par-dessus. Répétez l'opération 2 fois. Laissez reposer au frais de préférence toute une nuit.
- 6 Avant de déguster, versez un peu de jus de framboises dans un petit sachet (dont vous couperez le coin), ou une poche munie d'une douille très fine, et tracez des lignes horizontales sur le dessus du tiramisu. Passez un pique en bois à la verticale pour étirer les lignes et former de jolies vagues.



Dr. Oetker France

Conseils

- Vous pouvez utiliser des framboises surgelées.

