

TIRAMISÙ AUX FRUITS ROUGES



Temps de préparation: 15mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 1 Oeuf
- 70g Sucre
- 250g Mascarpone
- 200g Fruits rouges congelés

Préparation:

- Insérer le fouet. Mettre 1 oeufs, et 70g de sucre dans le bol, puis fouetter 6 min/vitesse 4. Retirer le fouet.
- Mélanger 2 min/vitesse 3 en ajoutant 250g de mascarpone par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.
- Nettoyer le bol
- Placer 200g de fruits rouges congelés dans le Bol 2min/60°/vitesse 0.5
- Dans les verrines placer d'abord la crème dans le fond puis verser les fruits rouges par dessus. Décorer avec quelques framboises