

TIRAMISÙ FRAMBOISE SANS BISCUIT



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 3h - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 1 Oeufs
- 60g Sucre
- 250g Mascarpone
- 200g Framboises congelées
- 300g Crème entière

Préparation:

- Décongelés 200g de framboises

Insérer le fouet. Mettre 1 œufs et 60g sucre dans le bol, puis fouetter 6 min/vitesse 4. Retirer le fouet.

- Mélanger 2 min/vitesse 3 en ajoutant les 250g mascarpone par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.

- Insérer le fouet. Mettre 200g crème liquide et 30g de sucre dans le bol et fouetter 1-3 min/vitesse 3, où jusqu'à obtention de la consistance souhaitée, en surveillant attentivement la prise de la crème. Retirer le fouet.

- Mélanger la crème chantilly au mascarpone. Puis placer dans une poche à douille.

- Montage: A l'aide la poche à douille placer un peu de crème au fond des verrines puis 5 framboises décongelées et recouvrir de crème placer deux framboises fraîches sur le dessus et placer au frigo