

Tiramisu aux framboises pistaches

Ingrédients

- 3 œufs
- 250 g de mascarpone
- 80 g de sucre en poudre
- 18 biscuits cuillère
- 4 biscuits salés au chocolat
- 200 g de framboises fraîches ou surgelé
- 60 g de pistaches épluchées et naturels

Préparation

Séparez les blancs des jaunes.

Mélangez les jaunes avec le sucre en poudre, battre au fouet jusqu'à le mélange blanchisse.

Ajoutez la mascarpone au fouet, bien mélanger au fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Montez les blancs en neige au speedy chef

Incorporez les blancs délicatement à la spatule au mélange précédent.

Mélangez le sirop à 15 cl d'eau.

Trempez rapidement les biscuits dedans et déposez les au fond de chaque verrine.

Recouvrez d'une couche de framboises.

Versez par-dessus une couche de crème au mascarpone.

Alternez les couches de biscuits, framboises et crème.

Finissez par une couche de crème.

Décorez avec des framboises fraîches et saupoudrez de pistaches

Réservez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures

Servez dès la sortie du réfrigérateur.