

# Tiramisu rose



**3h20** **15 min** **5 min** **3h** **527**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le tiramisu

50 cl **Crème liquide (fleurette)**  
10 cl **Sirop de framboise**  
2 g **Agar-agar**  
150 g **Biscuit(s) rose(s) de Reims**  
70 g **Beurre**  
1 **Colorant**

## Ingrédients pour le dressage

50 g **Marshmallow**  
4 **Framboise**  
1 **Sucre cristal**

### Étape 1

#### Préparation du biscuit

- 1 Réduire les biscuits roses de Reims en poudre à l'aide d'un pilon.
- 2 Réserver dans un bol.
- 3 Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- 4 Déposer une couche de cette pâte dans le fond des verrines.
- 5 Tasser avec le pilon, terminer sur les bords avec le doigt.
- 6 Réserver pendant 30 minutes au réfrigérateur.

### Étape 2

#### Préparation de l'appareil

- 1 Sortir les verrines du réfrigérateur.
- 2 Verser la crème fleurette dans une casserole, faire chauffer.
- 3 Verser l'agar agar dans la casserole, bien mélanger à la cuillère en bois.
- 4 Ajouter le sirop de framboise ou de cassis tout en mélangeant.
- 5 Incorporer quelques gouttes de colorant alimentaire

pour rosir la crème.

- 6 Sortir du feu puis verser l'appareil dans les verrines.
- 7 Laisser refroidir pendant quelques instants puis faire prendre au réfrigérateur pendant au moins 2h.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les verrines du réfrigérateur.
- 2 Garnir de petits cubes de guimauve.
- 3 Ajouter une framboise au centre et décorer de sucre coloré.
- 4 Décorer le plat de service de framboises et de sucre coloré.