



Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tiramisu rose aux biscuits de reims



3h20 **20 min** **0** **3h** **486**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la mousse

200 g **Mascarpone**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
30 g **Crème liquide
(fleurette)**
50 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Marasquin**
1 **Sel**

Ingrédients pour les biscuits roses

16 **Biscuit(s) rose(s) de
Reims**
10 cl **Thé**
1 c. à café **Sucre semoule**

Ingrédients pour la garniture

120 g **Framboise**
60 g **Coulis de framboise**

Étape 1

Réalisation de la mousse

- 1 Clarifier l'oeuf.
- 2 Battre tous les blancs en neige avec une pincée de sel. Réserver au frais.
- 3 Blanchir le jaune avec le sucre.
- 4 Ajouter le mascarpone, la crème et le marasquin, battre de nouveau.
- 5 Incorporer délicatement les blancs d'oeufs battus à la crème au mascarpone. Il faut obtenir une crème légère et homogène.
- 6 Soulever la préparation du bas vers le haut en effectuant un mouvement de rotation avec une maryse pour ne pas "casser" les blancs.

Étape 2

Préparation des biscuits

- 1 Mélanger dans une assiette creuse le thé chaud et le sucre. Remuer pour faire fondre le sucre.
- 2 Tremper les biscuits en les posant très rapidement dans le liquide.
- 3 Il ne faut pas que les biscuits s'imprègnent trop de thé

car ils risquent alors de rendre la préparation trop molle.

Étape 3

Dressage

- 1** Monter les tiramisu : commencer par une couche de crème, puis des biscuits, un peu de coulis, de nouveau de la crème, des biscuits, un peu de coulis, une dernière couche de crème, les framboises et enfin le coulis restant.
- 2** On peut également intercaler des framboises au milieu des couches pour un dessert plus fruité et léger.
- 3** Laisser reposer au réfrigérateur pendant trois heures avant de déguster.