

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes

Tiramisu aux framboises et chocolat blanc



4h30 **25 min** **5 min** **4h** **460**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation du coulis de framboise

- 1 Verser les framboises dans une casserole. Ajouter le sucre en poudre et l'eau.
- 2 Porter à ébullition, puis baisser le feu et poursuivre la cuisson 3 pendant minutes.
- 3 Retirer du feu et mixer l'ensemble. Réserver le coulis le temps qu'il refroidisse complètement.

Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Clarifier les oeufs, réserver les jaunes et les blancs dans deux récipients différents.
- 2 Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et l'extrait de vanille, jusqu'à ce que le tout blanchisse.
- 3 Ajouter alors le mascarpone et fouetter de nouveau.
- 4 Fouetter les blancs en neige, pas trop fermes, et les incorporer délicatement à la maryse.

Étape 3

Montage des tiramisu

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tiramisu

125 g **Mascarpone**
16 **Biscuit(s) rose(s) de Reims**
2 **Oeuf(s) entier(s)**
30 g **Sucre semoule**
1 **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le sirop de framboise

150 g **Framboise**
60 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**

Ingrédient pour le dressage

30 g **Chocolat blanc**
8 **Framboise**

- 1 Casser la moitié des biscuits et les répartir dans les verres. Tasser un peu, arroser avec la moitié du coulis de framboises.
- 2 Couvrir avec de la crème.
- 3 Recommencer, des biscuits en morceaux, du coulis et de la crème pour finir.
- 4 Terminer en couvrant le tout avec le chocolat blanc râpé finement.
- 5 Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, et si possible jusqu'au lendemain.

Étape 4

Dressage

- 1 Au moment de servir, déposer des framboises entières sur le dessus des tiramisu.