# [Tiramisu aux framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317190/1138125115/tiramisu_aux_framboises.shtml) et biscuits roses

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Tiramisu aux framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317190/1138125115/tiramisu_aux_framboises.shtml) |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 180 mn |   **Pour 4 personnes :**     2 œufs     250 g de Mmascarpone     70 g de sucre roux     1 sachet de sucre vanillé     100 g de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml)     environ 10 biscuits roses de Reims     1 flacon de coulis de framboise | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes, le sucre et le sucre vanillé. | |  |  2     Ajouter le Mascarpone au fouet. | |  |  3     [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. | |  |  4     Tapisser les verrines de biscuits. Recouvrir de coulis et de quelques [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml), étalez par dessus une couche de crème, œuf, sucre, Mascarpone. | |  |  5     Alterner biscuits, coulis, [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) et crème. Terminer par une couche de crème. | |  |  6     Saupoudrer d'amandes effilées et d'une [framboise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) pour la déco. Laissez prendre au minimum 3 ou 4 h au réfrigérateur. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Servir dès la sortie du réfrigérateur. | |
|  |