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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tiramisu aux framboises  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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. |

 |
|  |