[**Tiramisu au Thermomix**](http://mamydoux-84.over-blog.com/article-tiramisu-au-thermomix-73986824.html)

Mais attention le Tiramisu dépend avant tout du mascarpone acheté. Il y a des mascarpones plus liquides que d'autres qui tiennent moins bien.

Tiramisu aux framboises

(recette Thermomix)



Pour 8 coupes

250g de mascarpone

3 œufs (blancs + jaunes)

150g de sucre

1 sachet de framboises surgelées

1 pincée de sel

8 biscuits roses de Reims

3 c. à soupe de liqueur de framboise

1 verre de sirop de fraise (sirop + eau)

- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel dans le bol : 3mn/37°C/Vit4

- Réserver dans une passoire et rincer le bol

- Dans le bol battre les jaunes d’œufs avec le sucre : 1mn/Vit4

- Ajouter le mascarpone : 30sec/Vit4

- Incorporer délicatement au mélange précédent les blancs en neige et réserver au frais

- Mélanger le sirop de fraise et la liqueur de framboises dans une assiette creuse

- Faire tremper les biscuits dans ce sirop et en tapisser le fond des coupes

- Répartir sur les biscuits une douzaine de framboises

- Recouvrir de mousse au mascarpone et décorer avec une framboise