

# Recette SUCRÉE

**Nombres de personnes : 1 - Temps de préparation : 15 mn**

**Repos : 1 h - Difficulté : Moyen**



Tiramisu aux framboises  
et aux pistaches

## > Préparation

- Ecrasez légèrement les framboises dans un bol avec 30 g de sucre (en garder quelques unes pour la déco).
- Coupez les biscuits à la cuillère en petits morceaux et les disposer dans le fond des verrines. Arrosez d'un trait d'Amaretto, pressez légèrement du bout des doigts et ajoutez une couche de framboises écrasées. Réservez les verrines au réfrigérateur.
- Séparez les jaunes et les blancs d'œufs dans deux saladiers distincts. Fouettez les jaunes avec 25 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez le mascarpone énergiquement pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Battez les blancs en neige, ajoutez 25 g de sucre et fouettez à nouveau pour raffermir les blancs. Incorporez délicatement, à la spatule, avec le mélange jaunes mascarpone.
- Versez la crème obtenue dans les verrines, sur les biscuits à la cuillère et les framboises écrasées. Mettez au froid pour au moins 2 heures.
- Juste avant de servir, concassez légèrement les pistaches, en parsemer les verrines et décorez avec quelques framboises.

## Ingrédients

- 3 œufs
- 250 g de mascarpone
- 80 g de sucre en poudre
- 18 à 24 biscuits à la cuillère
- 125 g de framboises fraîches  
ou surgelées
- 60 g de pistaches
- 1 petit verre d'Amaretto