

Tiramisu aux framboises

Ingrédients :

- *biscuits boudoirs*
(environ 35)
- *coulis de framboises*
(un flacon de 150g environ)
- *750g de framboises entières*
- *500 g de mascarpone*
- *3 œufs*
- *150 g de sucre*



Préparation :

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, réserver les blancs et faire blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter le mascarpone au mélange.

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation.

Tremper un boudoir dans le coulis de framboises (dissous dans un peu d'eau s'il est trop épais) et le disposer dans un grand plat, ou dans une verrine pour un service à l'assiette. Répéter l'opération jusqu'à ce que le fond du plat soit recouvert d'une couche de boudoirs.

Recouvrir les boudoirs d'une couche de mascarpone et disposer une couche généreuse de framboises par dessus.

Renouveler le processus jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de crème (en général, 2 couches).

Laisser reposer au frigo pour déguster bien frais.