

Délice macaron à la framboise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
196941	Coque de macaron vanille 20 g	20 Pièce
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	400 Gramme
217590	Appareil pour tiramisu au mascarpone UHT 1L Elle et Vire	300 Gramme
	Marsala	10 Centilitre

Etapes de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable les coques macaron
- 2 Monter l'appareil à tiramisu au batteur arrosé avec un peu de marsala
- 3 Effectuer le montage : déposer sur la base de la 1ère coque macaron à la poche à douille l'appareil tiramisu. Déposer ensuite les framboises à l'état surgelé sur le dessus. Remettre une 2nde couche d'appareil tiramisu puis finir avec la 2nde coque macaron
- 4 Réserver au frais 2h avant le service.