

## Tiramisu aux framboises



Budget :



### Ingrédients pour 2 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
217590	Appareil pour tiramisu au mascarpone UHT 1L Elle et Vire	50 Centilitre
9019	Framboises 1 kg PassionFroid	30 Gramme
		10 Centilitre
		10 Centilitre
49385	Mascarpone 41% MG 500 g Galbani	10 Gramme
	Biscuits à la cuillère	4 Pièce Unitaire
	Poudre de cacao	10 Gramme
	Café serré	6 Centilitre

### Recette

1. Faire couler un café bien serré
2. Déposer les biscuits dans le fond du plat. Les arroser de café
3. Monter l'appareil pour tiramisu au mascarpone au batteur. Le déposer dans une poche
4. Effectuer le montage en alternance : une couche de mascarpone, une de purée de framboise, de nouveau du mascarpone. Mettre des framboises entières et de la purée de fraises. Enfin finir avec une couche de mascarpone
5. Saupoudrer de cacao. Réserver 3h au frais