

TIRAMITSU AUX FRUITS ROUGES

Bigarreaux et coulis de framboise

**La recette Italienne mondialement connue, revisitée
et adaptée à une présentation en verrines**



TIRAMITSU AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients:

500 g de Mascarpone

3 Œufs

100 g Sucre en poudre

1 Boite de Bigarreaux au sirop

1 Flacon de Coulis de Framboise

1 Pincée de Sel

10 Biscuits boudoirs

2 Spéculoos

Préparation : 30 mn

Avant dégustation : 1 nuit au réfrigérateur

Ou

A préparer le matin pour déguster le soir.



TIRAMITSU AUX FRUITS ROUGES

Préparation :

Procédez avec 2 plats creux.

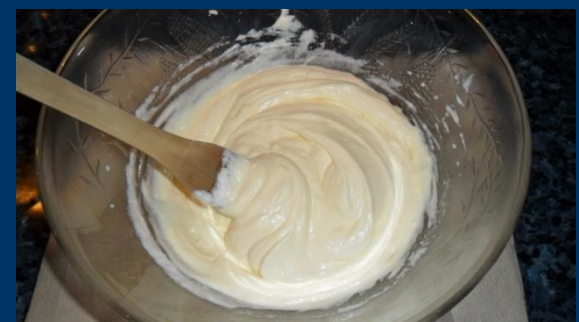
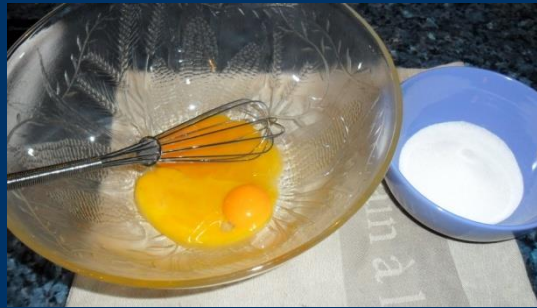
Séparez les Jaunes des blancs d'œufs en mettant les jaunes dans le plus grand plat.

Fouettez les jaunes avec 60 g de sucre pour les blanchir. Ajoutez le Mascarpone et fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.

Dans le 2eme plat, ajoutez une pincée de sel aux blancs et battez-les en neige. Lorsque c'est fait, ajoutez le reste du sucre et battez de nouveau pour serrer les blancs.

Insérez la moitié des blancs dans le mélange au Mascarpone et mélangez avec une spatule, ajoutez le reste des blancs et mélangez de nouveau.

Voilà pour la préparation, passons à la présentation.



TIRAMITSU AUX FRUITS ROUGES

Présentation :

Dans vos verrines, tapissez le fond avec des morceaux de boudoirs, ajoutez quelques cerises, versez un peu de coulis de framboise, puis ajoutez le mélange au Mascarpone jusqu'à hauteur d'un tiers de votre verrine.

Recommencez l'étape boudoirs, cerises et coulis.

Terminez de remplir vos verrines avec le Mascarpone.

Recouvrez les verrines d'un film alimentaire et mettez-les au réfrigérateur environ 6 à 8h.

A la sortie du réfrigérateur, déposez un peu de coulis aux framboises sur le dessus, ainsi que quelques morceaux de Speculoos pour le côté croquant



TIRAMITSU AUX FRUITS ROUGES

Et voilà!!

De délicieux Tiramitsu aux fruits rouges.

Elle est pas belle la vie ?

Vous pouvez selon la saison ou vos envies, remplacer les bigarreaux par des framboises, des mures, des myrtilles et pourquoi pas des fraises. C'est vous qui voyez...

Régalez-vous, mes invités et moi on adore...



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...
