

## Verrines de tiramisù à la framboise



### **Ingrédients** (pour une douzaine de verrines) :

- 500g de Mascarpone
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 200 g de palets bretons écrasés
- 300 ml de coulis de framboise
- 2 feuilles de gélatine
- 300 g de framboises (fraîches ou surgelés)

### **Préparation**

Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.

#### La crème :

Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Mélangez les 4 jaunes d'œufs avec les 100g de sucre jusqu'à l'obtention d'une préparation blanchâtre. Ajoutez les 500g de mascarpone à ce mélange.

Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation

#### Le coulis de framboises :

Essorez les feuilles de gélatine. Chauffez légèrement le coulis de framboises, ajoutez les feuilles de gélatine et mélangez.

Superposez les différentes préparations dans les verrines :

- 1 – une couche de la préparation de coulis
- 2 – une couche de « crème »
- 3 – une couche de palets bretons écrasés
- 4 – une couche de framboises
- 5 – une couche de « crème »
- 6 – une couche de palets bretons écrasés

Ajoutez une framboise entière sur le dessus pour décorer.

Mettez au réfrigérateur au moins 12 h avant de déguster.