

TIRAMISU AUX FRAMBOISES

Ingrédients :

500 gr de mascarpone
yaourt nature (180 g.)
3-4 c. à soupe de sucre
500g. framboises (ou autres baies des bois...)
Le jus de 2 ou 3 citrons
Biscuits à la cuillère



Préparation :

Tremper les biscuits à la cuillère dans le jus de citron (1 seconde de chaque côté) et tapiser un plat à hauts bords avec les biscuits.

Recouvrir les biscuits avec les framboises.

Mélanger le mascarpone avec le yaourt et le sucre et recouvrir les fruits.

Pour finir, décorer selon goût et mettre au frais avant de servir.

(j'ai saupoudré de biscuits bretons écrasés... Mmmmh !!!)

Petit truc:

En hiver, préparer la veille (ou au moins 3 heures avant de servir) avec des fruits surgelés... c'est délicieux aussi 😊...



Déguster et revenir vers moi pour me dire si c'est bon... 😊

[Mamie-Thé](#)