

les recettes d'Alice

Tiramisu au chocolat et framboise



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



5 minutes



facile

Ingrédients

250 gr de mascarpone
1 tasses de café fort
2 jaunes d'oeufs
4 biscuits à la cuiller
75 gr de sucre

1 c à s de cacao
60 gr de chocolat
125 gr de framboises

Matériel nécessaire

4 verrines

Préparation et réalisation

- 1- Fouetter les jaunes avec le sucre, puis ajouter la mascarpone. Séparer la crème en deux.
- 2- Faire fondre au bain-marie le chocolat et le mélanger avec la moitié de la crème.
- 3- Imbiber les biscuits dans le café.
- 4- Dans les verrines, mettre une couche de crème au chocolat, les biscuits puis la crème nature avec les framboises. Recouvrir de cacao en poudre et mettre au frais 2 heures.

Conseils et astuces

Sur le dessus on peut parsemer de noix de pécan hachées.

Alice Délice

