

Le tiramisu framboise en verrines

Pour 6 ou 8 personnes :

250g de framboises fraîches ou surgelées et décongelées doucement
(il faut environ 5 à 6 framboises par verrine)

3 oeufs

250g de mascarpone

50g sucre

1 boîte de palets bretons

des vermicelles de couleur pour décorer les gâteaux (facultatif)

Séparer les blancs des jaunes. Mélanger fortement les jaunes avec le sucre.
Ajouter la mascarpone et battre encore le mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ecrasez les palets bretons dans un torchon. Battez les blancs en neige ferme.
Mélangez délicatement les blancs avec la crème au sucre et aux jaunes d'oeufs.
Dans les verrines mettez un peu de crème au fond, puis une couche de miettes de gâteaux et 3 ou 4 framboises bien égouttées.

Finir de remplir la verrine avec de la crème et poser sur le dessus une ou deux framboises et saupoudrez de vermicelles de couleur.

Quand toutes les verrines sont terminées laissez les reposer une nuit au frigo.