

Marges: 1,5 cm (haut, bas, gauche, droite).

Tiramisu à la framboise



→ Image à insérer

→ image à recadrer (le bas)

→ Calibri, 14, gras, centré

Pour 4 personnes

Calibri 12 gras

→ Durée : 25 minutes

→ Calibri, 12

Budget : moyen

Niveau : facile → Tabulation



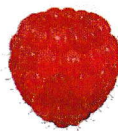
→ thème de fond rose

Ingédients

Calibri, 14, gras, centré

- 2 œufs.
- 250 g de mascarpone.
- 16 biscuits à la cuillère.
- 40 g de sucre.
- 40 cl d'eau.
- 4 cuillères à soupe de sirop de framboise.
- 200 g de framboises.

→ Calibri, 12
liste à puces.



Étapes

1. Mélangez l'eau et le sirop dans un récipient. → Calibri, 12, liste numérotée
2. Imbibez les biscuits à la cuillère de sirop de framboise.
3. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs.
4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Incorporez le mascarpone et fouettez.
6. Montez les blancs en neige.

1 → Numéro de Page (Insertion).

→ Bordure de page (Création), rose, 3/4 pt, ...

7. Incorporez les blancs délicatement, en soulevant le fouet.
8. Lavez les framboises.
9. Réservez quelques framboises entières, mixez le reste.
10. Commencez le montage de votre tiramisu en alternant les couches : biscuits, mélange mascarpone, coulis de framboises.
11. Gardez au frais pendant 2h minimum.
12. Décorez votre tiramisu avec les framboises fraîches et un peu de coulis.

