

Tiramisu aux fruits – Avantages n° 322 - juillet 2015



Préparation : 25 min – Cuisson : sans – Temps d'attente : 6 heures - 6 personnes

500 g de framboises - 5 pêches ou nectarines - 500 g de mascarpone - 30 biscuits à la cuillère - 5 œufs entiers - 70 g de sucre - 5 cl de sirop de grenadine - 20 cl d'eau tiède - 1 poignée d'amandes effilées

Mélangez l'eau et le sirop de grenadine dans une assiette creuse. Trempez-y rapidement les biscuits un à un et déposez-les au fur et à mesure sur le fond d'un plat rectangulaire (20 x 30 cm env.) de manière qu'ils le tapissent entièrement.

Pelez et dénoyautez les pêches ou les nectarines. Coupez-les en morceaux et disposez-les avec les framboises sur les biscuits.

Séparez les blancs des jaunes d'œuf. Montez les blancs en neige ferme.

Fouettez le mascarpone, les jaunes et le sucre. Incorporez les blancs montés en neige à ce mélange. Versez la préparation sur les biscuits et les fruits.

Placez le tiramisu au frais pendant au moins 6 heures. Sortez-le à la dernière minute. Parsemez-le d'amandes effilées torrifiées 2 min à la poêle.

Variante : Vous pouvez utiliser tous les fruits que vous désirez, frais ou en conserve, bien égouttés.

Mon idée déco : Je présente souvent le tiramisu en version individuelle.