

# Tiramisu framboise et spéculoos

## Dessert

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 375 g de mascarpone
- 3 œufs
- 70 g de sucre blond
- 1 sachet de sucre vanillé
- 375 g de framboises
- biscuits cuillère (pour recouvrir le fond du plat)
- 12 spéculoos (environ 130g)
- Sirop de fraise + eau
- Amandes effilées



**Temps de Préparation : 1 h**

**Temps de Repos : 12 h**

### Matériel nécessaire :

- 1 plat de taille adaptée (type moule à manqué pour la profondeur)

### Préparation :

1. Séparer le blanc des jaunes d'œuf.
2. Mélanger les jaunes, le sucre et le sucre vanillé énergiquement au fouet pour faire blanchir
3. Ajouter le mascarpone. Mélanger au fouet. Vous pouvez cependant commencer à la cuillère pour plus de facilité. Vous devez obtenir une crème onctueuse, lisse et homogène.
4. Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent.
5. Tremper très rapidement chaque biscuit cuillère dans le sirop de fraise dilué à l'eau, et le disposer dans le plat de telle sorte qu'ils nappent complètement le fond du plat.
6. Disposer la moitié des framboises régulièrement.
7. Ajouter une couche du mélange à base de mascarpone (en utiliser la moitié de la quantité disponible).
8. Émietter les spéculoos et les disposer en une couche par dessus la crème.
9. Disposer le reste des framboises.
10. Ajouter une dernière couche du mélange à base de mascarpone.
11. Saupoudrer d'amandes effilées. Laisser reposer 12 heures minimum au réfrigérateur.

### Conseils :

- Il est important de laisser reposer au réfrigérateur. Ceci permet aux framboises, spéculoos et sirop de fraise d'infuser dans la crème.
- Vous pouvez ajouter quelques myrtilles. Dans la recette que j'ai faite, j'en ai mis 125g: une partie dans la deuxième couche de fruits et le reste en déco.
- La recette que j'ai testé était avec 100g de sucre. Ça m'a paru légèrement trop sucré, c'est pourquoi je suggère plutôt 70g, que je testerai la prochaine fois que je fais la recette :)