

## Rêve à la framboise



**Mise en place et préparation:** env. 20 min

**Mise au frais:** env. 2 h

Pour un moule d'env. 2 litres

Recette de  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**150 g de biscuits à la cuiller**

**500 g de framboises, 50 g réservées**

**3 c. s. de sucre glace**

**3 c. s. d'eau-de-vie de framboises**

---

**500 g de mascarpone**

**2 dl de crème**

**4 c. s. de sucre glace**

---

**50 g de chocolat blanc, en fins copeaux**

1. Poser les biscuits côté sucré vers le bas dans le moule. Mélanger les framboises, le sucre glace et l'eau-de-vie de framboises, laisser reposer env. 1 minutes. Ecraser la moitié à la fourchette, répartir sur les biscuits. Répartir le reste de framboises dessus.
2. Mélanger le mascarpone, la crème et le sucre glace. Répartir sur les framboises, laisser prendre au réfrigérateur env. 2 heures.
3. Décorer le tiramisù avec le chocolat et les framboises réservées.

**Suggestion Steamer Miele:** mettre 450 g de framboises avec 3 c. s. de sucre glace et 3 c. s. d'eau-de-vie dans un récipient pour cuisson vapeur non perforé. Cuire env. 3 min à 100° C, pour obtenir une superbe compote, que l'on peut répartir sur les biscuits.

**Suggestions Betty Bossi:** Remplacer les framboises par des mûres et des myrtilles. Remplacer l'eau-de-vie de framboises par du jus de citron ou du jus d'orange.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?  
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)