



Desserts

Roulé Façon tiramisu aux framboises

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes de framboises
125 grammes de groseilles
6 sachet de sucre vanillé
190 grammes de mascarpone
300 grammes de cassonade
2 cuillères à soupe de extrait de vanille
6 œufs (séparés)
120 grammes de sucre
25 grammes de poudre d'amande
95 grammes de farine
150 grammes de chocolat blanc (en morceaux)
1 cuillère à café de beurre
3 cuillères à soupe de crème
colorant alimentaire rouge
sucre en poudre

Méthode de préparation

Battez 4 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Incorporez progressivement la farine et les amandes en poudre.

Battez 4 blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes et ajoutez-les à la préparation. Répartissez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites cuire pendant 12 minutes au four préchauffé à 180 °C.

Sortez le biscuit du four et glissez-le entre deux serviettes humides. Mixez les jaunes d'œufs restants, l'extrait de vanille, 4 sachets de sucre vanillé ainsi que le sucre de canne jusqu'à obtenir une mousse légère.

Incorporez ensuite le mascarpone. Mélangez le sucre vanillé restant à 3 ravers de framboises. Nappez le biscuit de la préparation à base de mascarpone et parsemez de framboises sucrées. Enroulez fermement.

Chauffez la crème, puis faites-y fondre le chocolat et le beurre. Ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire et badigeonnez le roulé de cette préparation.

Battez ensuite les blancs d'œufs restants. Trempez-y les groseilles et le dernier ravier de framboises. Saupoudrez les fruits de sucre impalpable, puis disposez-les sur la bûche.

Décorez à volonté. Réservez le tiramisu pendant au moins 5 heures au réfrigérateur.

Ustensiles de cuisine

Four

