

*Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes*

Tiramisu matcha framboise

**12h20 20 min**

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

12h

REPOS

497

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes**Ingrédients pour le
tiramisu**

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 g **Mascarpone**
90 g **Sucre semoule**
20 cl **Jus de fraise**
20 g **Thé**
30 **Biscuit(s) à la cuiller**
250 g **Framboise**

**Ingrédient pour le
dressage**

1 c. à soupe **Thé**
1 c. à soupe **Sucre glace**
1 c. à soupe **Pistaches**

Étape 1

Préparation du tiramisu

- 1 Séparer les oeufs.
- 2 Battre les jaunes avec un tiers du sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et épaississent.
- 3 Ajouter le mascarpone au mélange de jaunes et de sucre, battre jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
- 4 Tamiser le thé matcha au-dessus du mélange.
- 5 Battre pour incorporer le thé matcha à la préparation.
- 6 Laver les fouets du batteur pour s'assurer que les blancs d'oeuf montent correctement.
- 7 Monter les blancs en neige.
- 8 Quand les oeufs sont à moitié montés, ajouter le reste du sucre petit à petit.
- 9 Incorporer en deux ou trois fois les blancs en neige au mélange de mascarpone.
- 10 Afin de ne pas casser les blancs en mélangeant la préparation, faire tourner le saladier d'un quart de tour à chaque mouvement de cuillère.
- 11 Verser le jus de fruits rouges dans un récipient, tremper les biscuits pendant environ 10 secondes.

- 12** Réaliser une première couche de biscuits trempés dans le moule.
- 13** Etaler une première couche de crème au thé matcha au-dessus des biscuits.
- 14** Couper quelques framboises en deux, les répartir sur le dessus de la crème.
- 15** Faire à nouveau une couche de biscuits préalablement trempés dans le jus de fruits rouges.
- 16** Etaler une deuxième couche de crème.
- 17** Couvrir avec du film alimentaire et placer la préparation au réfrigérateur pendant une nuit.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir le tiramisu du réfrigérateur, retirer le film alimentaire.
- 2** Tamiser du thé matcha sur le tiramisu.
- 3** À l'aide d'un mortier et un pilon, écraser quelques pistaches.
- 4** Disposer les framboises entières sur le tiramisu.
- 5** Parsemer des éclats de pistache sur le tiramisu et servir.
- 6** Parsemer de sucre glace apporte de l'éclat aux framboises.