



Tiramisu aux framboises

Ingrédients

Pâte à biscuit

- 2 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 1 cs d'eau chaude
- 2 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 80 g de farine DS Mix it sans gluten
- 1 cc de poudre à lever sans gluten, p. ex. Dr. Oetker
- 1 cc de sucre vanillé
- 250 g de mascarpone
- 200 g de crème fraîche
- 200 ml de demi-crème
- 2 cs de sucre
- 1 citron bio, uniquement le zeste râpé
- 600 g de framboises fraîches



Indications de temps

Réalisation: 50 minutes
Cuisson: 45 minutes

Préparation

1. Beurrer légèrement une grande plaque, la chemiser de papier sulfurisé et beurrer légèrement celui-ci. Préchauffer le four à 220°C.
2. Mettre les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau chaude dans un saladier, et fouetter le tout au batteur électrique pendant env. 5 min., jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse.
3. Dans un autre saladier, monter les blancs d'œufs en neige (pas trop ferme) avec le sel. Incorporer délicatement à la masse jaune d'œuf-sucre le blanc en neige, puis la farine, la poudre à lever et le sucre vanillé.
4. Etaler le tout de façon uniforme sur le papier sulfurisé (sur env. 25 x 35 cm) et faire cuire au four préchauffé pendant env. 5 minutes (attention: la pâte ne doit pas trop brunir!).
5. Dès la sortie du four, retourner la pâte à biscuit sur une autre feuille de papier sulfurisé. Passer un linge mouillé sur la feuille du haut pour aider à la décoller puis l'enlever délicatement. Couvrir la pâte avec la plaque encore chaude et laisser refroidir.
6. Bien mélanger le mascarpone avec la crème fraîche, la demi-crème, le sucre et le zeste de citron.
7. Couper la pâte à biscuit cuite en deux dans la longueur et en disposer la moitié dans un plat à gratin rectangulaire. Napper de la moitié du mélange mascarpone-crème, garnir de la moitié des framboises et couvrir avec la deuxième moitié de pâte à biscuit. Ajouter le reste du mélange mascarpone-crème puis le reste de framboises. Mettre au frais env. 45 minutes.

Recette d'Eveline Häusermann

Coop Free From –
pour savourer sans les
effets secondaires!

www.coop.ch/freefrom

Découvrez d'autres recettes
appétissantes sous

www.coop.ch/recettes