

# TIRAMISSU AUX FRAMBOISES

## Préparation de la génoise :

Ingrédients:

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

## Préparation de la recette :

Pour réaliser cette recette, il vous faut un robot qui permette d'ajouter des ingrédients au fur et mesure sans devoir tout arrêter et ouvrir un couvercle à chaque fois...

Mais c'est la recette idéale pour tous ceux qui sont fâchés avec les interminables montages au bain-marie !

Le secret de la réussite de cette génoise, c'est la rapidité d'exécution. Préparez donc tout ce dont vous aurez besoin avant de vous lancez, beurrez le moule, pesez les ingrédients...

Préchauffez le four à 180°C (th 6).

Mélangez la levure à la farine.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Quand ils sont très fermes, ajoutez le sucre et battez encore.

Baissez la vitesse du robot et ajoutez d'un coup les 4 jaunes, puis tout de suite la farine et la levure en pluie.

Arrêtez très rapidement le robot pour que la préparation n'ait pas le temps de retomber, versez dans le moule, lissez la surface et enfournez immédiatement pour 15 à 20 min.

Démoulez tiède et attendez que le gâteau soit refroidi pour le trancher dans l'épaisseur et le garnir.

### **Préparation du tiramisu :** (pour 8 personnes)

900 g de framboises (surgelées ou fraîches)

100g de framboises pour la décoration

6 œufs (gros)

500g de Mascarpone

180g de sucre

Le jus d'un citron

1 pincée de sel

#### **Préparation du coulis**

Mixez 900g de framboises décongelées avec le jus d'un citron, ajoutez 30g de sucre. Mélangez et conservez au frais. (si je trouve que le coulis est trop épais je rajoute un petit peu d'eau).

Dans une jatte, faire blanchir les jaunes d'œufs avec les 150g de sucre. Lorsqu'ils ont doublé de volume, y ajouter le mascarpone.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer doucement au mélange jaunes/sucre/mascarpone.  
Conservez au frais.

Déposer dans le fond d'un plat des tranches de génoise.

Recouvrez la génoise de la moitié du coulis, de la moitié de crème au mascarpone puis refaire une couche de génoise, de coulis et terminer avec la crème. Couvrez d'un film et conservez au frais pour 24 h.

Avant de servir, décorer le Tiramisu avec les 100g de framboises restantes. Vous pouvez remplacer la génoise par les boudoirs ; moi je préfère la génoise, question de goût.