

## TIRAMISU AUX GROSEILLES

---

### Ingrédients

*(pour 8 gros et 8 petits ou 12 gros)*

6 œufs

300 gr de sucre

500 gr de mascarpone

Biscuits à la cuiller

25 cL de liqueur de fruits rouge

10 cL d'eau

Séparer les jaunes et les blancs.

Battre les blancs en neige au robot et les réserver dans un grand récipient.

Préparer les fruits rouges (équeuter les groseilles).

Blanchir les jaunes et le sucre au robot.

Ajouter le mascarpone et battre très fort (le mélange doit blanchir).

Mélanger avec les blancs.

Imbiber les biscuits à la cuiller dans le mélange liqueur + eau.

Monter les verrines :

1. Fruits rouge au fond
2. Appareil au mascarpone
3. 1 biscuit à la cuiller sur le côté
4. 1 fruit rouge en décoration au-dessus.

