

# Tiramisu aux framboises et pistaches

---

<http://www.kenwoodworld.com/fr-fr/espace-recettes-kenwood-france/recettes-kenwood/recettes/desserts/tiramisu-aux-framboises-et-pistaches-video>

## Ingrédients

- - 250 gr de crème de mascarpone
- - 1 gousse de vanille
- - 100g de sucre roux
- - 3 œufs
- - 8 biscuits cuillères
- - Une dizaine de framboises
- - 100g de purée de framboises
- - 50g de pistaches décortiquées
- - Menthe fraîche

## Préparation

**Préparation** : 25 minutes

**Repos** : 3 heures

**Pour** : 4 personnes



### La crème vanille au mascarpone

- Installer le Fouet Ballon.
- Mettre les blancs d'œufs dans le bol du robot. Régler la vitesse sur 4. Ajouter la moitié du sucre en plusieurs fois et battre jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes. Débarrasser les blancs.
- Ajouter les jaunes d'œufs et le reste du sucre dans le bol. Régler la vitesse sur maximum et battre jusqu'à ce que les œufs blanchissent.
- Pendant ce temps, fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et en racler les petites graines noires avec la pointe d'un couteau.
- Quand le mélange a blanchi, ajouter le mascarpone et les graines de vanille dans le bol. Régler la vitesse sur Maximum.
- Installer le Batteur Souple. Ajouter les blancs d'œufs dans le bol. Régler la vitesse sur minimum et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

### La préparation des biscuits

- Découper les biscuits en 2. Les tremper dans la purée de framboises pendant quelques secondes.
- Remplir le fond de 4 verrines avec les biscuits. Remplir la verrine à moitié avec la crème vanille. Faire un nouvel étage de biscuits puis un nouvel étage de crème.

### La décoration finale

- Ajouter les pistaches dans la mini-cuve. Donner 3 impulsions sur le « P » pour hacher les pistaches. Parsemez le dessus de la verrine avec la poudre de pistache.
- Ajouter une framboise et une pluche de menthe au centre de la verrine.
- Mettre le tiramisu au réfrigérateur pendant 3 heures.