

Tiramisu, Charlottes et Cheesecakes
Tiramisu rose



3h20 **15 min** **5 min** **3h** **527**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour le
tiramisu**

50 cl **Crème liquide (fleurette)**
 10 cl **Sirop de framboise**
 2 g **Agar-agar**
 150 g **Biscuit(s) rose(s) de Reims**
 70 g **Beurre**
 1 **Colorant**

**Ingrédients pour le
dressage**

50 g **Marshmallow**
 4 **Framboise**
 1 **Sucre cristal**

Étape 1

Préparation du biscuit

- 1 Réduire les biscuits roses de Reims en poudre à l'aide d'un pilon.
- 2 Réserver dans un bol.
- 3 Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- 4 Déposer une couche de cette pâte dans le fond des verrines.
- 5 Tasser avec le pilon, terminer sur les bords avec le doigt.
- 6 Réserver pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Sortir les verrines du réfrigérateur.
- 2 Verser la crème fleurette dans une casserole, faire chauffer.
- 3 Verser l'agar agar dans la casserole, bien mélanger à la cuillère en bois.
- 4 Ajouter le sirop de framboise ou de cassis tout en mélangeant.
- 5 Incorporer quelques gouttes de colorant alimentaire

pour rosir la crème.

- 6 Sortir du feu puis verser l'appareil dans les verrines.
- 7 Laisser refroidir pendant quelques instants puis faire prendre au réfrigérateur pendant au moins 2h.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les verrines du réfrigérateur.
- 2 Garnir de petits cubes de guimauve.
- 3 Ajouter une framboise au centre et décorer de sucre coloré.
- 4 Décorer le plat de service de framboises et de sucre coloré.