

La recette d'Ici : Le Tiramici !

D'où vient ce vin doux ? mais d'Ici ! et ici on a un faible pour les pâtisseries. Alors, nous avons inventé le « Tiramici ». Une sorte de Tiramisu au d'Ici, avec des framboises. Une recette qui a connu plusieurs variantes au gré des envies des sœurs, et des cousines (avec des cerises, de la confiture de framboises, des figues, des pêches, du rosé...). Aujourd'hui, on vous livre la vraie, l'authentique, l'inégalable recette du Tiramici

Ce qu'il vous faudra : préparer le Tiramici le matin pour le soir !

une bouteille de d'Ici – 20 boudoirs – 6 œufs – 200g de sucre roux – 500 g de mascarpone – 1 g de vanille en poudre - 600 g de framboises fraîches

- Dans une assiette creuse, imbiber les boudoirs dans le d'Ici (il est possible de le diluer un peu avec de l'eau). Les disposer dans un plat creux (le plat de service).
- Préparer la crème : dans un saladier, mélanger les jaunes avec le sucre roux et la vanille en poudre. Faire légèrement « blanchir ». Ajouter le mascarpone au fouet, sans trop mélanger pour ne pas liquéfier le mélange.
- Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer petit à petit et avec douceur au mélange des jaunes.
- Verser cette préparation sur les biscuits. Filmer et mettre au réfrigérateur 1 à 2 heures.
- Quand la crème est prise, recouvrir toute la surface du gâteau de framboises fraîches.
- Réfrigérer à nouveau jusqu'au moment de servir.