

Tarte vanille et framboises

Ingredients
Biscuit cuiller
3 oeufs
75g de sucre
75g de farine
Confit de framboises
160g de purée de framboises
1/2cuillère à café de pectine NH
1cuillère à soupe de sucre
Chantilly vanille
160g de mascarpone
300g de crème liquide entière
45g de sucre glace
1cuillère à soupe d'arôme vanille
des framboises

Biscuit cuiller

Prchauffer le four 170C

Sparer les blancs des jaunes d'oeuf

Fouetter les blancs en incorporant le sucre en 2 fois

Quand les blancs sont bien fermes, ajouter les jaunes et mlanger

Incorporer dlicatement la farine tamise

Verser dans un moule de 20cm

Enfourner environ 12 minutes

Confit de framboises

Faire chauffer la pure de framboises

Mlanger le sucre et la pectine

Verser dans la pure de framboise, continuer de chauffer en mlanger durant 2 3 minutes

Mettre de ct

Chantilly à la vanille

Fouetter ensemble tous les ingrdients jusqu' obtenir une chantilly ferme

Mettre en poche et garnir les bords du biscuit sur tout le tour

Au centre verser le confit de framboise

Et garnir de framboises fraches

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr