



Tiramisu pistache et framboise

Ingredients

450g de crème liquide entière
500g de mascarpone
150g de pâte à pistache
80g de sucre glace
20 biscuits cuillers
300g de framboises
100g de pistaches concassées
30cl de lait

Étape de la recette

- Pour 10 à 12 personnes -

Dans un saladier mettre la crème liquide, la mascarpone, la pâte de pistache et le sucre glace

Fouetter jusqu'à obtention d'une préparation assez ferme

Verser le lait dans un contenant, y tremper 10 biscuits 1 à 1

Les disposer dans le fond du plat

Recouvrir de crème mascarpone pistache

Déposer toutes les framboises

Recouvrir de crème mascarpone pistache

Mettre le reste des biscuits, préalablement imbibés de lait

Étaler le reste de la crème mascarpone pistache

Eparpiller sur le dessus les pistaches concassées

Mettre une nuit au frais et le tour est joué !