



Tiramisu à la crème de Ricotta et aux framboises

Ingrédients

Jus et zeste de 1 citron

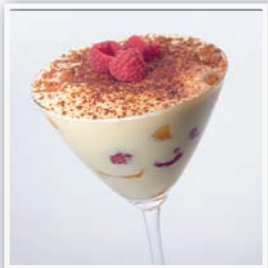
3/4 de tasse de sucre en poudre,
plus 2 c. à soupe

24 biscuits à la cuillère –

1 tasse de ricotta

1/2 tasse de crème 35 % – 3 oeufs

2 tasses de framboises fraîches – 1/4 de tasse de cacao en
poudre



Préparation

Mélanger le jus de citron et les 2 c. à soupe de sucre en poudre, pour former un sirop. Réserver. Imbiber les biscuits dans le sirop de citron. Réserver.

Dans un autre bol, battre la ricotta, la crème et 1/4 de tasse de sucre en poudre jusqu'à ce que la préparation soit lisse et crémeuse. Réserver.

À l'aide d'un batteur électrique, fouetter dans un autre bol, les œufs avec le reste du sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit moussieux (environ 8 minutes). Incorporer au mélange de fromage. Ajouter le zeste de citron et réserver.

Remplir le plat en verre, ou les coupes individuelles, en alternant avec une couche de crème de ricotta, une couche de biscuits imbibés au sirop de citron et une couche de framboises. Répéter l'opération et terminer avec une couche de crème de ricotta.

Mettre au réfrigérateur pendant environ 3 heures.

Au moment de servir, saupoudrer de cacao, garnir de quelques framboises fraîches et servir.