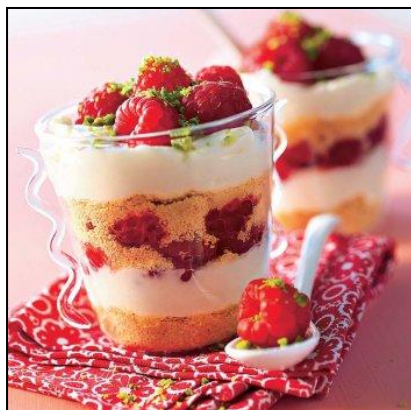


# TIRAMISU AUX FRAMBOISES



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**18 amaretti (Petits biscuits italiens au gout d'amande )**

**400 g de mascarpone**

**100 g de fromage blanc**

**200 g de framboises**

**50 g de sucre glace**

**50 g de pistaches décortiquées non salées**

**Réduire les amaretti en poudre grossière au mixeur.**

**Dans une poêle, torréfier à sec et pendant quelques minutes les pistaches. Les laisser refroidir, puis les concasser au mixer.**

**Fouetter le mascarpone avec le fromage blanc et le sucre pour l'assouplir.**

**Répartir la moitié de la poudre d'amaretti dans les verrines, couvrir d'une épaisse couche de mascarpone, puis de framboises.**

**Répartir le reste de la poudre d'amaretti, puis le mascarpone et les framboises en dernier.**

**Parsemer de pistaches concassées.**

**Mettre les verrines au frais au moins deux heures avant de servir.**