

Tiramisu à la ricotta aux framboises



Recette pour : 6 personnes

Durée préparation : 150 minutes

Durée totale : 150 minutes

Ingrédients

- 375 g de ricotta
- 60 g de sucre
- 225 g de yaourt grec
- 75 ml de café
- Cannelle
- Chocolat amer en poudre
- Biscuits à la cuillère
- Confiture de framboise
- Framboises fraîches (les congelées donneront de l'eau !)

Préparation

1. Aromatisez le café avec de la cannelle
2. Mélanger la ricotta, le yaourt et le sucre.
3. Imbiber les biscuits avec le café et déposez les dans le fond de votre plat.
4. Mettre une couche de framboises dessus les biscuits.
5. Mettre la crème du tiramisu, mettre une nouvelle couche de biscuits imbibés.
6. Mettre une couche de confiture de framboises.
7. Mettre une dernière couche de crème.
8. Après 2h dans le frigo, sortir au moment de manger et saupoudrer de chocolat amer tamisé.

