



Tiramisu à la ricotta et aux framboises

par *STEFANO FAITA*

Quantité : **4** (2) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 20 min**

Préparation **20 min**

Réfrigération **2 h**



Préparation

1. Dans un bol, mélanger la ricotta, le yogourt, le miel, la cannelle et le chocolat.
2. Verser le jus d'orange dans un petit bol et y tremper les biscuits rapidement pour ne pas les détrempier.
3. Couvrir le fond d'un moule à gâteau rectangulaire d'une rangée de biscuits. Recouvrir les biscuits de quelques framboises et du mélange de ricotta.
4. Répéter l'opération en terminant avec une couche de garniture. Mettre le gâteau 2 à 3 heures au réfrigérateur avant de servir.
5. Préparer le coulis de framboises à l'aide d'un pied mélangeur. Dans un récipient déposer les framboises, le gin et le sucre brun. Pulvériser et passer le coulis tamis afin de retirer les pépins des framboises.
6. Servir le tiramisu en l'accompagnant du coulis de framboises. Déguster!

PUBLICITÉ

Ingrédients

500 g de ricotta

300 g de yogourt nature

45 ml (3 c. à soupe) de miel

1 pincée de cannelle

45 ml (3 c. à soupe) de copeaux de chocolat noir

200 g de biscuits Savoïardi (ferme) ou Pavesini (crémeux)

250 ml (1 tasse) de jus d'orange

COULIS

175 g de framboises fraîches

45 ml (3 c. à soupe) de gin

45 ml (3 c. à soupe) de sucre brun

PUBLICITÉ

Bon à savoir !

Pour la ricotta, essayez de la trouver aussi fraîche que possible! Comme la texture de la ricotta est généralement granuleuse, vous devrez utiliser un mélangeur à main pour rendre la garniture parfaitement onctueuse.