

Tiramisú de frambuesas



Ingredientes

- 3 Huevos
- 200 gr de Queso mascarpone
- 200 gr de Mermelada de Frambuesas
- ½ Limón (zumo)
- 12 Barquillos o galletas
- 1 Pizca de Sal
- 100 gr de Frambuesas naturales

Preparación

- Batir las yemas con el mascarpone. El resultado debe ser una crema suave y homogénea.
- Añadir la mermelada y el zumo de limón. Batimos la mezcla hasta que se integren los ingredientes.
- Aparte, batir las claras a punto de nieve con una pizca de sal y luego incorpora esto a la preparación anterior. Bate de forma envolvente y con movimientos suaves para que no bajen las claras.
- Para armar el tiramisú de frambuesas, coloca una vasa de fruta natural en vasos individuales, encima una porción de mezcla, luego una capa de barquillos o galleta troceada y termina con otra capa de mezcla.
- Para terminar de preparar el postre, sella los vasos con papel film y lleva la nevera por al menos unas 12 horas.