



# Trifle aux framboises

## Ingédients

- 12 biscuits à tiramisu
- 250 g de mascarpone
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 1 barquette de framboises
- 1 verre de marsala
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 feuilles de menthe pour la décoration

## Préparation

- Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé et le sucre.
- Ajouter le mascarpone et battre le tout au fouet.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- Plonger rapidement les biscuits dans le marsala.
- Tapisser le fond du verre avec des morceaux de biscuits.
- Ajouter une couche de la préparation œufs, sucre, mascarpone.
- Poser ensuite des framboises puis alterner framboises et crème.
- Décorer avec une feuille de menthe.