TIRAMISU GAUFRE FRAMBOISE

250 g de farine
1 demi sachet de levure chimique
10g de sucre en poudre
4 oeufs
65g de beurre
40cl de lait
Un peu de marsala (2 cs)
125 g de mascarpone
sucre glace
1 barquette de framboises

1. Mettre la farine, le sel, le sucre, la levure et 2 oeufs dans un grand saladier
2. Battre énergiquement à l'aide d'un fouet
3. Faire fondre le beurre
4. Ajouter dans le saladier le lait et le beurre fondu
5. Mélanger à nouveau puis ajouter le marsala
6. Battre la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène et sans grumeaux
7. Laisser reposer la pâte au moins 1h

Préparation du tiramisu

1. Faire les gaufres à l'aide d'un gaufrier
2. Couper les gaufres en deux puis les tremper dans un peu de marsala mélangé à de l'eau
3. Détendre le mascarpone en y ajoutant les 2 derniers jaunes d'oeufs et le sucre glace
4. Battre les blancs en neige et les incorporer
5. Faire des les couches dans l'ordre qui suit : gaufre, mascarpone et framboises et ainsi de suite