

## Tiramisu aux mûres et Société Crème



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

*N'hésitez pas à goûter ce tiramisu qui sort de l'ordinaire !*

### Ingrédients

- 2 portions de société crème
- 12 biscuits à la cuillère
- 100 ml de café fort
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 100 g de confiture de mûres
- 2 cuillères à soupe d'amaretto (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- quelques mûres entières, fraîches ou décongelées, pour la décoration.

### Préparation

- 1 Préparez un café fort dans une cafetière (italienne ou filtre).
- 2 Trempez les biscuits à la cuillère dans le café.
- 3 Fouettez le Société Crème avec la crème fraîche, l'Amaretto et le sucre.
- 4 Déposez une couche de biscuits au fond des verrines. Recouvrez-les de la préparation au Société Crème puis ajoutez une couche de confiture de mûres.
- 5 Répétez l'opération une deuxième fois et terminez par des mûres entières fraîches ou décongelées.
- 6 Saupoudrez le tiramisu avec du cacao en poudre et servez.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

