

## Tartelettes moelleuses aux framboises



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

*Un dessert gourmand à réaliser en un éclair ? Ne cherchez plus !*

### Ingrédients

- 1 quatre-quarts pur beurre (par exemple ker cadelac)
- 250 g de framboises
- 125 g de mascarpone
- 2 cs de crème fraîche épaisse
- 2 cs de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 pincées de pistaches concassées

### Préparation

- 1 Prenez un emporte-pièce et coupez 4 carrés réguliers dans des tranches de quatre-quarts d'environ 2 cm d'épaisseur.
- 2 Prenez un saladier et mélangez le mascarpone, la crème fraîche, le sucre glace et le sucre vanillé. Vous devez obtenir une préparation homogène.
- 3 Recouvrez les tranches de quatre-quarts faites à l'emporte-pièces avec une partie de la préparation.
- 4 Posez délicatement les framboises sur la crème (pointe vers le bas).
- 5 Prenez une poche à douille à bout fin, mettez-y le reste de la préparation et garnissez l'intérieur des framboises d'une rosace de crème.
- 6 Terminez en décorant avec des pistaches concassées.

Proposé par

**Ker Cadelac**

Ker Cadelac

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits  
et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

