

Tiramisù fruits rouges

4 pers | 15 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 250 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 50 g de sucre
- 250 g de fruits rouges
- 200 g de spéculoos

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Blanchir les jaunes d'œufs avec le
sucre. Ajouter la mascarpone et mélanger.

Etape 2

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer au mélange précédent.

Etape 3

Casser les spéculoos en petits morceaux. Les disposer dans le fond de 4 verrines.

Etape 4

Ajouter une couche de fruits rouges puis une couche de crème au mascarpone. Faire une
seconde couche de la même manière en terminant par de la crème au mascarpone.

Etape 5

Placer au réfrigérateur pendant 2 h.

Etape 6

Mettre un peu de spéculoos émiettés sur le dessus de la verrine et quelques fruits frais.
Servir.