



Tiramisu fraise et spéculoos

Ingrédients

- ★ 2 jaunes d'œufs
- ★ 54 g de sucre aromatisé fraise *
- ★ Des biscuits spéculoos
- ★ 2 blancs d'œufs
- ★ 170 g de mascarpone

Préparation

- 1** Fouettez les 2 jaunes d'œufs avec le sucre aromatisé fraise, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mascarpone à température ambiante et mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse, sans grumeaux.
- 2** Montez les blancs en neige ferme dans un saladier propre. Incorporez la crème au mascarpone aux blancs en trois fois, délicatement, en soulevant la masse de bas en haut : c'est ce geste qui garde la mousse aérienne.
- 3** Alternez dans les verrines une couche de spéculoos et une couche de crème, en terminant par la crème. Fermez hermétiquement et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- 4** Juste avant de servir, parsemez de spéculoos émietté pour le croquant.

