

Le défi cuisine de la famille CHABROUX

Le tiramisu aux oreos pour 6 personnes !

Ingrédients :

250g de mascarpone
60g de sucre
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
Quelques gouttes d'arômes de vanille
100ml de lait
16 oreos + 6 pour la déco
30g de spéculoos
Cacao en poudre ou 4 oreos en miette
(facultatif déco avant de servir)



Préparation :

1 Dans un bol, mélanger le sucre avec les 3 jaunes d'œufs. Incorporer ensuite le mascarpone, mélanger bien le tout. Monter les blancs en neige avec le fouet. Ajouter le blanc à la préparation de mascarpone. Mélanger le tout sans casser les blancs.

2 Mettre en miette les spéculoos et les mettre dans le fond d'une verrine. Dans un bol, mettre le lait avec la vanille. Tremper les biscuits oreo dans le lait vanillé, les placer dans vos verrines en les écrasant un peu. Tout dépend de la taille des verrines mais, 2 oreos devrait suffire. Verser un peu de crème mascarpone dans chaque verrine. Tremper les derniers oreos et terminer en recouvrant du reste de mascarpone dans les verrines.

Pour finir

Disposer dans le mascarpone un oreo dans chaque verrine pour décorer. Mettre au réfrigérateur les tiramisus pendant 3 heures au moins. Au moment de servir, décorer avec quelques oreos concassés et/ou poudre de cacao. Pour les gourmands doubler les doses et mettre dans un plat !

Régalez-vous !

