

Tiramisu fraises et speculoos

Ingrédients

Nombre de personnes : 4

350 g de fraises

7 speculoos

3 oeufs

70 g de sucre

170 g de mascarpone

1 pincée de vanille en poudre

Lavez et équeutez les fraises. Réservez-en 6 pour le décor.

1. Détaillez le reste en petits morceaux.
2. Réservez.
3. Émiettez grossièrement les speculoos dans un bol. Réservez.
4. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez la vanille et le mascarpone et mélangez à l'aide du fouet.
6. Battez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement au mélange précédent.
7. Pour le dressage (utilisez de préférence des coupes à dessert individuelles) :
8. Déposez une couche de fraises au fond de la coupe, ajoutez 1 couche de crème au mascarpone puis saupoudrez de speculoos. Réservez.
9. Rajoutez une couche de fraises, puis de crème au mascarpone.
10. Réservez au frais pendant 2 heures.
11. Détaillez les fraises réservées en lamelles et déposez-les sur les coupes au moment de servir.

