

**Ingrediënten**

500 gr fraises,  
100 gr sucre,  
250 gr mascarpone,  
3oeufs  
Spéculoos  
Fraises

**Recept**

Monter les blancs en neige

Dans un autre bol, battre les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent un peu, Ajouter le mascarpone au jaune d'oeufs et bien mélanger .

Ajouter les blancs et mélanger doucement.

Dans des verrines ou des emportes pièces, mettre le speculoos broyés puis des fraises coupées en petits morceaux puis une couche du mélange d'oeufs et on refait la même opération une autre fois pour avoir 2 couches .

Mettre dans le congélateur pendant 30 mn et avant de servir on le met au frigo.

Décorer avec du spéculoos et des tranches de fraises.

Démouler et servir aussitôt .

**Info Martine Lycke 20/06/2014**

Bodem: gemaakt van een 1 op 2 mengeling van speculaas en petit-beurre koekjes  
Verschillende vormpjes gebruik, ronde grote waren de beste, maar had maar 4 ringetjes.

Bron



Recette Gateau

<http://www.recette-gateau.eu/tiramisu-fraises-speculoos/>

Recette proposée par notre amie Boutheina Ben Hassen ( merci pour la recette )

Fotos

