

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



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

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

Fotos

