

# Tiramisu aux fruits rouges, pistache & spéculoos en verrine

Pour 6 verrines

Préparation : 20 min – Réfrigération : 4 h minimum

## Ingrédients :

- 3 œufs
- 120g de sucre
- 250g de mascarpone
- 150g de fruits rouges
- 20cl de coulis de fruits rouges
- 1cs de pâte à pistache
- Spéculoos (cigarettes aux spéculoos Delacre par ex)



Ustensiles spécifiques : un fouet électrique ou un robot et des verrines.

## Réalisation :

- Mélanger le mascarpone et la pâte à pistache.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Mettre les jaunes et le sucre dans un saladier. Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer le mascarpone et bien mélanger.
- Battre les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement au mélange.
- Emietter les biscuits finement et déposer l'équivalent d'1 biscuit dans le fond de chaque verrine.
- Verser une couche de mascarpone, répartir quelques miettes de biscuits aux spéculoos + quelques fruits + un peu de coulis.
- Terminer par une couche de mousse et les fruits restants.
- Tenir au frais au moins 4h, l'idéal étant 1 nuit !

Bon appétit !