

Verrine Mascarpone, Éclats de Bâtons Kinder et Spéculoos

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- OEUF(S)	3
- MASCARPONE	250g
- SUCRE SEMOULE	50g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- CHOCOLAT AU LAIT	8 bâtons Kinder
- CHOCOLAT AU LAIT	6 Schocobons Kinder (option)
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	15-18
- POUDRE DE CACAO	



Recette :

- Séparez les blancs de jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme à l'aide du robot.
- Fouettez les jaunes avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Concassez les bâtons de Kinder en éclats à l'aide d'un grand couteau.
- Incorporez alors le mascarpone et le sucre vanillé au fouet puis les éclats de Kinder à la spatule.
- Intégrez ensuite les blancs en neige toujours à la spatule.
- Concassez les spéculoos finement.
- Déposez un fond de spéculoos dans chacune des verrines.
- Surmontez avec la crème mascarpone-Kinder.
- Saupoudrez de cacao.
- Placez au frigo pour au moins deux heures.
- Au moment de servir, coupez les schocobons en 2.
- Déposez-les sur le sommet de la crème et servez sans attendre.

Remarque :

Nécessite 2 heures de repos au frigo.