

Tiramisu à la Pomme et au Spéculoos

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- MASCARPONE	250 g
- FROMAGE BLANC	250 g
- POMME GRANNY (VERTE)	1/4
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	3 - 4
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe

Recette:

- Fouettez le mascarpone avec le sucre et le fromage blanc jusqu'à obtention d'une crème lisse.
- Emiettez les spéculoos.
- Préparez vos verrines de tiramisu en alternant une couche de spéculoos, une couche de crème, une couche de pommes ... en terminant par les pommes.
- Saupoudrez d'un peu de spéculoos.
- Servez immédiatement.



Remarque:

Si vous préparez vos verrines à l'avance, mettez la dernière couche de pommes au dernier moment afin d'éviter l'oxydation.