

Tiramisu de Fraises et Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPÉCULOOS (BISCUIT)	10-12
- FRAISES	250g
- AMARETTO	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- MASCARPONE	250g
- FROMAGE BLANC	250g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	60g
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus

Recette:

- Equeutez et coupez les fraises en morceaux. Ajoutez-y ma cassonade et arrosez-les avec l'Amaretto. Mélangez et conservez au frais.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez le mascarpone, le fromage blanc et le jus de citron. Homogénéisez au fouet afin d'obtenir une crème lisse.
- Ecrasez les biscuits au mortier.
- Dans des verres, placez 1 c à soupe de spéculoos au fond. Surmontez avec un peu de crème mascarpone, puis les fraises et enfin le reste de crème.
- Conservez le jus de fraises.
- Au moment de servir, saupoudrez le sommet du tiramisu avec le reste de spéculoos et arrosez avec le jus de fraises.

