Les Gourmandises de Marina

Tiramisu Framboise Speculoos

Ingrédients (pour environ 12 verrines) :

500 grs de mascarpone

200 grs de framboises fraiches ou surgelés

4 œufs

1 sachet de sucre vanillé

4 cuillères à soupe de sucre

10 gâteaux spéculoos

Faire réduire les framboises dans une casserole avec le sachet de sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une consistance de confiture. Ecraser les biscuits en poudre.

Mélanger le mascarpone avec les 4 jaunes et le sucre.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer les blancs dans l'appareil.

Mettre une couche de gâteau au fond de la verrine, recouvrir de crème, étaler une couche fine de framboise, recouvrir à nouveau de crème. Saupoudrer légèrement de gâteau sur le dessus.

Réserver une nuit au frais.