



Tiramisu framboises spéculoos

16/08/2017 à 08h33

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 4 œufs
- 500g de mascarpone
- 100g de sucre roux en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 250g de framboises
- Spéculoos
- Cacao en poudre

Préparation :

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs ;
- Mélangez les jaunes, le sucre roux et le sucre vanillé ;
- Ajoutez le mascarpone et fouettez le tout ;
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la spatule au mélange précédent ;
- Tapissez les verrines de spéculoos écrasés ;
- Recouvrez de framboises, puis étalez par-dessus une couche de la préparation (œufs, sucre, mascarpone...) ;
- Alternez biscuits (spéculoos), framboises et crème ;
- Terminez par une couche de crème ;
- Réservez au réfrigérateur au moins 8 heures ;
- Au moment de servir saupoudrez le tiramisu de cacao en poudre puis mettez une framboise pour la déco.