



Tiramisu aux poires et spéculos



4

Difficulté



20 min



8 h



-

Une version automnale du tiramisu que j'aime beaucoup...



Ingrédients :

- 250g mascarpone
- 2 oeufs
- 30g sucre
- 100g spéculos
- 2 poires

Préparation :

Émietter les spéculos et couper les poires en petits dés.

Dans un saladier, séparer les jaunes d'oeufs des blancs. Fouetter les jaunes d'oeufs, puis ajouter petit à petit le sucre et bien mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter ensuite le mascarpone et bien mélanger.

Dans un autre saladier, monter les blancs en neige bien fermes. Ajouter les ensuite délicatement au mélange jaunes d'oeufs / mascarpone.

Préparer ensuite vos verrines, mettre un peu de spéculos émiettés, quelques dés de poires, puis une couche de crème, une nouvelle couche de spéculos, quelques dés de poires et une dernière épaisseur de crème. Vous pouvez mettre quelques dés de poires et une pincée de miettes de spéculos sur le dessus pour la décoration.

Mettre au réfrigérateur pendant environ 8h. Vous pouvez ensuite apprécier cette version tiramisu d'automne!!!