

Verrine fraise mascarpone spéculos

Pour 6 verrines :

250 g de mascarpone

2 œufs

40g de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

8 spéculos ou plus

1 barquette de fraises

1 Mettre les jaunes d'œufs dans un saladier. Réservez les blancs dans un autre récipient. Ajoutez le sucre glace et le sucre vanillé aux jaunes d'œufs et mélangez bien à l'aide d'un fouet.

2 Ajoutez le mascarpone à la préparation sucre œufs. Bien mélangez au fouet jusqu'à obtenir un mélange lisse. Battez les blancs en neige bien ferme et ajoutez à la fin. Une cuillère à café de sucre glace.

3 Réduisez les spéculos en poudre (pas besoin de mixeur un simple sachet congélation et un rouleau à pâtisserie

4 Pour le montage mettre une fine couche de crème au mascarpone au fond de la verrine. Ajoutez une cuillère à café bien pleine de spéculos en poudre. Ajoutez une bonne cuillère à soupe de crème de mascarpone par-dessus et disposez les fraises coupées en morceaux de la façon qui vous semblera le plus esthétique.

Finissez par un peu de spéculos en poudre par-dessus pour décorer. Servez bien frais