

Recette : TIRAMISU AU POMME ET AU SPÉCULOOS !



Desserts

TIRAMISU AU POMME ET AU SPÉCULOOS !

INGRÉDIENTS

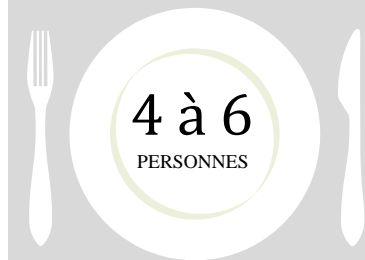
250 grammes de fromage blanc
250 grammes de mascarpone
1 cuillère à soupe de sucre blanc
1 citron
80 grammes de spéculoos
2 pommes

PRÉPARATION

1. Réduire les spéculoos en poudre.
2. Mélanger le fromage blanc, le mascarpone et le sucre.
3. Presser le citron pour en obtenir le jus.
4. Couper les pommes en dés et les arroser du jus de citron ; bien les mélanger.
5. Dans les verrines, alterner une couche de pomme, de spéculoos et de crème.
6. Essayer de terminer avec une couche de spéculoos.
7. Réserver au froid au moins **une heure**.

Un Conseil ?

Ne pas oublier le citron car celui-ci permet aux pommes de ne pas s'oxyder.



Préparation : 10 minutes

Réfrigération : 1 heure



C'est à vous de jouer !